Rinderfilet Yucatan

Essen wie an den Traumstränden der Karibik: mit dem Rezept für Rinderfilet Yucatan, das vor dem Grillen in einer mexikanischen Bitterorangen-Marinade zieht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

4 Stk.	Rinderfilet
0.5 Packungen	Achiotepaste
2 Stk.	Bitterorangen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Sojasauce
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Für das **Rinderfilet Yucatan** zuerst das Fleisch mit Ölivenöl, Pfeffer, Salz und Sojasauce würzen. Anschließend die Achiotepaste in den Bitterorangensaft geben und auflösen.

2. Das Fleisch in der Mischung für ca. eine Stunde marinieren und danach grillen. Das fertig gegrille Rinderfielt auf Tellern anrichten und anch Belieben noch dekorieren.

Tipp

Als Beilage zum Rinderfilet Yucatan eignet sich ein Salat sehr gut.