**WAGYU-SIRLOIN- STRIPS IN TERIYAKI-SAUCE MIT STEINPILZEN UND ZUCKERSCHOTEN**

Ein Bild, das Essen, Kochen, Platte, Kochgeschirr und Backzubehör enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**für die Teriyaki-Sauce**

225 ml Sake   
225 ml Mirin (Reiswein)   
225 ml Sojasauce   
4,5 EL brauner Rohrohrzucker   
  
**für Fleisch und Beilage**

112 g Erdnüsse, geschält   
1700 Wagyu- Sirloin (Hüfte)   
2,5 TL Sesamöl   
900 g frische Steinpilze   
450 g Zuckerschoten   
Erdnussöl

**Basmatireis**

9 kleine Portionen   
ca.450g

Arbeitszeit: 20 Minuten Garzeit/Grillzeit 25 Minuten 8 Personen

**1 Für die Teriyaki-Sauce**   
Sämtliche Zutaten in einem Topf verrühren und leicht siedend einreduzieren lassen, bis die Flüssigkeit eine Sirup ähnliche Konsistenz hat.

**2 Für Fleisch und Beilage**   
Die hintere Hälfte des Tepan-Edelstahlgrills auf 200 Grad aufheizen und darauf die Erdnüsse ohne Fett goldbraun anrösten. Das Fleisch auf die gewünschte Grösse in Streifen schneiden. Mit etwas Sesamöl marinieren. Die Steinpilze am besten trocken bürsten und putzen, dann in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten waschen, abtropfen lassen und quer halbieren.

**3**beide Hälften des Tepan-Grills auf 200 Grad einstellen und dünn mit Erdnussöl beträufeln. Das Fleisch auf der einen Hälfte, das Gemüse auf der anderen Hälfte des Tepan- Grills etwa 3 Minuten scharf von allen Seiten anbraten. Wichtig dabei: Das Gargut so lange anbraten, bis es sich leicht mit dem Spachtel lösen lässt.

**4 Finish**   
Den Tepan ausschalten und bei Resthitze die Teriyaki- -Sauce über das Fleisch gaben, etwas durchmischen, leicht einreduzieren lassen und die Erdnüsse unterheben. Das Fleisch mit den Pilzen und Zuckerschoten servieren und dazu z.B. Basmatireis reichen.