

# Gefüllte Hüftsteaks mit Teriyaki-Honig Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Moderne, leckere Single Küche, prima zum Grillen

## Zutaten

- 4 gut abgehangene Huft - Steaks à 180 g mit Tasche
- 50 g Frischkäse
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 grüne Paprikaschote, in kleinen Würfeln
- 1 Chilischote, fein gewürfelt
- 6 El Teriyaki Sauce aus dem Asia Shop
- 1 El Honig
- Etwas Olivenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Huft Steaks zwischen 2 Klarsichtfolien sanft plattieren, auslegen.

### Schritt3

Den Frischkäse, mit 1 El Teriyaki Sauce auf rühren, die Zwiebel, - Paprika - und Chiliwürfel unterheben, restliche Teriyaki Sauce mit dem Honig verrühren.

### Schritt4

Die Füllung auf den Steaks verteilen und mit Zahnstochern verschließen.

## Schritt5

In heißem Öl oder auf dem Grill braten und immer wieder mit der Teriyaki Sauce - Honig Sauce bestreichen.

**Rezeptart:** Grillrezepte für Fleisch, Schnelle Rezepte **Tags:** honig, huftsteak

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-hueftsteaks-mit-teriyaki-honig-sauce/>