

## Rinder Sashimi

### Zutaten

- 100g Rinderfilet

### Soja Reduktion

- 800ml Sojasauce
- 150ml Mirin
- 300ml Sake
- 250g Zwiebeln
- 20g Knoblauch
- 40g Ingwer
- 20ml Fischesauce
- 200ml Sweet Chili Sauce
- 80g Honig
- 30ml Austern Sauce
- 50g Sesam Schwarz
- Prise Chili Frisch



---

Ein Rezept aus der Folge „Hotel Hilton Vienna Park“:  
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/hotel-hilton-vienna-park/>

Mit freundlicher Unterstützung



## Mix Pixels

Das Wichtigste beim Einlegen ist natürlich das richtige Mischungsverhältnis von Essig, Salz, Zucker und Wasser. Auch diese Zutaten sorgen dafür, dass das Gemüse haltbar bleibt und lange lecker schmeckt. Generell können Sie jeden Essig verwenden, der mindestens einen Säuregehalt von 5% aufweist.

Wir haben eine Basis-Mischung für Sie, die immer funktioniert. Gewürze, Kräuter und Co. können Sie jederzeit nach Belieben variieren. Dafür mischen Sie einfach 250 ml Essig mit 500 ml Wasser, 2 EL Meersalz und 2 TL Rohrohrzucker und kochen das Ganze auf. Fertig!

- 750 g Einlegegurken klein
- 1 Habanero
- Oder einfach Wurzelgemüse und Rüben
- 250 ml Weißweinessig
- 2 EL Meersalz
- 2 TL Rohrohrzucker
- 500 ml Wasser
- 1 1/2 TL Koriander
- 1 1/2 TL Senfsaat
- 1 TL Pfefferkörner

## Zubereitung:

### Mix Pixels

Gurken und Habanero vierteln und vorsichtig in saubere Einmachgläser geben.

Essig, Salz, Zucker, Wasser und Gewürze aufkochen und sofort über das Gemüse gießen. Anschließend gut verschließen, Glas auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

**Guten Appetit!**

---

Ein Rezept aus der Folge „Hotel Hilton Vienna Park“:  
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/hotel-hilton-vienna-park/>

### Mit freundlicher Unterstützung

