

Kochen mit Klaus

Asia-Rindfleisch mit Bohnen (🌶)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Rinder-Hüftsteaks, 4 Knobizehen, 1 Chili, 20 g Ingwer, Chiliöl,
- 2 Zwiebeln, Sojasauce, 2 rote Paprika, 20 g getr. Shi-Take Pilze,
- 250 g TK-Bohnen, 2-3 Möhren, Teriyakisauc, 100 ml Rinderbrühe,
- 5 TL Speisestärke, Zitronenpfeffer, getr. Koriander, geröst. Erdnüsse

Zubereitung:

1. Knobi, Ingwer, Chili u. 1 Zwiebel fein würfeln. Fleisch waschen, trocknen u. dünn schnetzeln. Alles mit je 5 EL Sojasauce u. Teriyakisauce, 4 EL Öl u. 2 TL Stärke vermengen. Mind. 12 Std. kühl marinieren lassen.



2. Pilze in heißem Wasser ca. 1 Std. wässern. Zwiebel achteln, Möhren in Stifte, Paprika in Würfel schneiden. Zwiebeln anbraten, Fleisch mit Marinade mitbraten, restl. Gemüse u. Pilze mitbraten. Brühe zugeben u. pfannenrühren. Restl. Stärke mit 2 TL Wasser, 4 EL Sojasauce u. Zitronenpfeffer verrühren, zugeben u.iterrühren.



3. Koriander u. Erdnüsse unterheben u. zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Basmati-Reis und Chilifäden servieren.

