

# Kochen mit Klaus

## Asia-Rindfleisch mit Gemüse 🌶️

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g T-Bonesteak, 1 EL rote Chilipaste, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen,
- Sesamöl, Sojasauce, 20 g Ingwer, 1 EL Sesamkörner, 2 Möhren,
- 1 rote Paprika, 400 g TK-Asiagemüse, 2 EL getr. Koriander,
- 50 ml Brühe, brauner Zucker, Zitronenpfeffer, Petersilie, Chilifäden

### Zubereitung:

1. Knobi u. Ingwer fein würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen, ausbeinen, von Sehnen befreien u. in dünne Streifen schneiden. Alles mit Chilipaste, 5 EL Sojasauce, 4 EL Sesamöl u. Sesamkörnern vermengen. 24 Std. kühl marinieren.



2. Zwiebel achteln, Paprika grob würfeln, Möhren in Stifte schneiden. Fleisch mit Marinade anbraten, Zwiebeln, Möhren u. Paprika mitbraten. TK-Gemüse zugeben, Brühe zugeben u. pfannenrühren bis die Flüssigkeit verdampft ist.



3. Mit Sojasauce, Zitronenpfeffer u. Zucker würzen. Kräuter unterheben.



*Tipp des Chaoten: Mit Chilifäden garniertem Basmati-Reis reichen.*

