

Kochen mit Klaus

Eierreis mit pikantem Rindfleisch (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Rinder-Hüftsteaks, 4 Knobizehen, 1 Chili, 20 g Ingwer, Chiliöl,
- 2 Zwiebeln, Sojasauce, 200 g Langkornreis, 2 rote Paprika, 4 Eier,
- 200 g TK-Bohnen, 2-3 Möhren, 3 EL Ketchup, 100 ml Rinderbrühe,
- Je 1 Glas Banbussprossen & Mungobohnenkeimlinge,
- 100 g TK-Erbsen, Zitronenpfeffer, Zitronenpfeffer

Zubereitung:

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



2. Reis mit 400 ml Salzwasser abgedeckt köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist. Reis auskühlen lassen. Zwiebel achteln, Möhren in Stifte, Paprika in Würfel schneiden. Glasgemüse abgießen. Zwiebeln anbraten, Fleisch mit Marinade mitbraten, restl. Gemüse u. Reis mitbraten. Brühe zugeben u. pfannenrühren. Eier mit 3 EL kaltem Wasser verquirlen. Pfanne mit Zitronenpfeffer würzen.



3. Eier zugießen u. stocken lassen.



Tipp des Chaoten: Mit Chilifäden garniert servieren.

