

Kochen mit Klaus

Gebratenes Rinderfilet mit Asia-Gemüse

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 rote-, 1 weiße Zwiebel, 3 Knobizehen, Erdnussöl, 250 g Paprika-Mix
- 250 g Rinderfilet, 1 EL rote Currypaste, 2 Knobizehen, Sojasauce,
- 15 g Ingwer, 2 Möhren, 250 g braune Champignons, 2 Lauchzwiebeln
- 1 rote Chili, 2 EL getr. Koriander, 30 g geröstete Erdnüsse,
- je 1 EL brauner Zucker, Fischsauce & Limettensaft, Zitronenpfeffer

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, bzw. schälen. Knobi, Ingwer u. Chili fein würfeln. Zwiebeln achteln, Paprika grob würfeln, Möhren in Stifte, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Pilze vierteln. Filet waschen, trocken tupfen u. in dünne Streifen schneiden.



2. Zwiebeln u. Möhren in heißem Öl anbraten, Knobi, Chili u. Ingwer mitbraten. Rinderfiletstreifen einige Min. lang mitbraten. Restl. Gemüse mit der Curry-Paste zugeben u. einige Min. pfannenrühren.



3. Mit Sojasauce, Zitronenpfeffer, Fischsauce, Limettensaft u. Zucker würzen. Koriander u. Erdnüsse unterheben.



Tipp des Chaoten:

Mit Chilifäden garniertem Basmati-Reis reichen.

