

# Kochen mit Klaus

## Rinderfiletstreifen mit Asiagemüse (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 300 g Rinderfilet, 4 Knobizehen, Chilipaste, 30 g Ingwer, 2 Zwiebeln,
- 8 EL Sojasauce, Chiliöl, je 1 grüne & rote Paprika, 3 TL Speisestärke,
- 3 Möhren, 3 Lauchzwiebeln, 100 ml Rinderbrühe, Zitronenpfeffer,
- 350 g TK-Asiagemüse, getr. Koriander, Chashewkerne, Chilifäden

### Zubereitung:

1. Knobi, Ingwer u. 1 Zwiebel fein würfeln. Fleisch in dünne Streifen schneiden, mit 5 EL Sojasauce, 4 EL Chiliöl u. Stärke vermengen. Mind. 12 Std. kühl marinieren lassen.



2. Übrige Zwiebel achteln, Paprika grob würfeln, Möhren in Stifte, Lauch in Ringe schneiden. Fleisch mit Marinade anbraten, Gemüse u. TK-Gemüse mitbraten. Brühe zugeben u. pfannenrühren.



3. Mit restl. Sojasauce, 2 TL Chilipaste u. Zitronenpfeffer würzen. Kräuter unterheben u. mit Chashewkernen garniert zur Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten:*

*Dazu Basmati-Reis mit Chilifäden servieren.*

