

Kochen mit Klaus

Rindergeschnetzeltes mit Asiagemüse (🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 300 g Rinderrumpsteak, 4 Knobizehen, 1 Chili, 5 EL Teriyakisauce,
- 25 g Ingwer, Erdnussöl, 3 Zwiebeln, 8 EL Sojasauce, 1 rote Paprika,
- 2 Lauchzwiebeln, 30 g getrocknete. 30 g Shi-Takepilze, Speisestärke,
- 3 Möhren, ger. Erdnüsse, Zitronenpfeffer, 350 g TK-Asiagemüse,
- Koriander

Zubereitung:

1. Knobi, Ingwer, 1 Zwiebel u. Chili fein würfeln. Fleisch in dünne Streifen schneiden. Alles mit 5 EL Soja-, Teriyakisauce, 4 EL Erdnussöl, u. 3 TL Stärke vermengen. Mind. 12 Std. kühl marinieren lassen.



2. Pilze mit heißem Wasser übergießen, 3 Std. einweichen lassen u. bis auf 50 ml Sud abgießen. Rest Zwiebel achteln, Paprika grob würfeln, Möhren in Stifte, Lauch in Ringe schneiden. Zwiebeln in Erdnussöl anbraten, Fleisch mit Marinade mitbraten, herausnehmen. Alles Gemüse im Bratfett anbraten. Sud zugeben u. pfannenrühren.



3. Fleisch zugeben, mit Sojasauce u. Zitronenpfeffer würzen. Koriander unterheben u. mit Erdnüssen garniert zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Jasmin-Reis u. Chilifäden reichen.

