

Kochen mit Klaus

Rindergeschnetzeltes mit Cashews (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Hüftsteaks, 2 EL Sesam, 25 g Ingwer, 4 Knobizehen, 3 Möhren,
- 2 rote Chili, je 5 EL Soja- & Teriyakisauce, 2 EL rote Chilipaste,
- 5 Lauchzwiebeln, 4 Zwiebeln, 500 g Paprika-Mix, 4 EL Sesamöl,
- 200 g grüne TK-Bohnen, 100 g Cashewkerne, geh. Korianderblätter

Zubereitung:

1. Fleisch in Streifen schneiden. 1 Zwiebel, Knobi, Ingwer u. Chili fein hacken. Alles mit Sesam, Saucen, Öl, Chilipaste, 2 EL Speisestärke vermischen u. abgedeckt 1-2 Tage kühl marinieren.



2. Rest Zwiebeln achteln, Paprika grob würfeln. Lauchzwiebeln Ringe, Möhren in Stifte schneiden. Cashews in einer Pfanne bei mittlerer Hitze trocken rösten, bis sie goldbraun sind.



3. Fleisch mit Marinade in heißem Öl anbraten. Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Möhren, Paprika u. Bohnen mitbraten, so dass das Gemüse noch knackig ist. Cashewkerne u. Koriander unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Woknudeln reichen.

