

Kochen mit Klaus

Rinderstreifen mit gebratenen Nudeln (🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 g Rinderhüftsteak, 3 Knobizehen, 1 Chili, 20 g Ingwer, Erdnussöl
- 3 Zwiebeln, 3 Lauchzwiebeln, 8 EL Sojasauce, 2 rote Paprika,
- 3 TL Speisestärke, 3-4 Möhren, 50 ml Rinderbrühe, Zitronenpfeffer,
- 150 g Mie-Nudeln, Koriander, ger. Erdnüsse

Zubereitung:

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



2. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen. Rest Zwiebel achteln, Paprika grob würfeln, Möhren in Stifte, Lauch in Ringe schneiden. Fleisch mit Marinade durchbraten, herausnehmen u. warmhalten. Alles Gemüse im Bratfett anbraten. Nudeln, Brühe zugeben u. pfannenrühren.



3. Mit Sojasauce u. Zitronenpfeffer würzen. Koriander, Fleisch unterheben u. servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Erdnüssen garniert reichen.

