

Kochen mit Klaus

Rindfleisch in Reiswein & Sojasauce (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 450 g Rinderhüftsteak, 3 Knobizehen, 30 g Ingwer, 3 Zwiebeln,
- 1 rote Chili, Sesamöl, 8 EL Sojasauce, 4 EL Reiswein, 2 rote Paprika,
- 2 TL Speisestärke, 3 Möhren, 600 g Chinakohl, 150 ml Rinderbrühe,
- Zitronenpfeffer, 2 EL Tomatenmark, getrockneter Koriander,
- 100 g Cashewkerne, Chilifäden

Zubereitung:

1. Knobi, Ingwer, 1 Zwiebel u. Chili fein würfeln. Fleisch in dünne Streifen schneiden, alles mit 5 EL Sojasauce, 3 EL Öl u. Stärke vermischen. 24 Std. kühl marinieren lassen. Cashews ohne Fett anrösten.



2. Rest Zwiebeln achteln, Paprika grob würfeln, Möhren in Stifte, Kohl in Streifen schneiden. Zwiebeln in Öl anrösten, Möhren u. Paprika mitbraten. Fleisch mit Marinade mitbraten, mit Brühe ablöschen. Tomatenmark, restl. Sojasauce, Reiswein u. Zitronenpfeffer unterheben, 5 Min. unter Rühren kochen lassen.



3. Kohl, Koriander u. Cashewkerne unterheben u. unter Rühren 8-10 Min. köcheln lassen.



Tipp des Chaoten: Mit Wok-Nudeln u. Chilifäden servieren.

