

Kochen mit Klaus

Rindfleisch mit Eiernudeln (🌶️)

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 4 Knobizehen, 25 g Ingwer, 1-2 rote Chili, 600 g TK-Rinderhüftsteaks,
- Erdnussöl, Sojasauce, 25 g getr. Shii-Take-Pilze, 400 g Paprika-Mix,
- 5 Lauchzwiebeln, 3 Möhren, 3 Zwiebeln, 3 Selleriestangen, Salz,
- 350 g Spaghetti, 100 g grüne Currypaste, 250 ml Fleischbrühe,
- 1 EL br. Zucker, 4 EL schw. Bohnensauce, 8 EL Austernsauce,
- Saucenbinder, 2 EL getr. Koriander, Chilifäden, geröstete Erdnüsse

Zubereitung:

1. Knobli u. Ingwer fein würfeln, Chili fein hacken. Fleisch in Streifen schneiden, mit 6 EL Öl, 8 EL Sojasauce, Knobli, Ingwer u. Chili vermengen u. für 24 Std. marinieren (Nach 12 Std. umrühren).



2. Pilze in 0,4 l heißem Wasser für 45 Min. einweichen. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Paprika grob würfeln, Zwiebeln achteln. Möhren schälen, in Stifte u. Sellerie in Scheiben schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten u. abgießen.



3. Zwiebeln in Öl anbraten, Fleisch mit Marinade zugeben u. mitbraten, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Currypaste mitbraten. Möhren, Lauchzwiebeln, Sellerie u. Paprika mitbraten. Brühe, Pilze mit Sud, Bohnensauce u. Zucker einrühren. Mit Saucenbinder dicken. Mit Soja- u. Austernsauce würzen. Koriander u. Nudeln unterheben.



Tipp des Chaoten: *Mit Erdnüssen und Chilifäden bestreut servieren.*

