

Kochen mit Klaus

Rindfleisch mit Zwiebeln 🌶️

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 800 g Rinder-Hüftsteaks, ½ Stange Lauch, 4 Knobizehen, 1 Chili,
- 20 g Ingwer, 4-5 Zwiebeln, 8 EL Sojasauce, Erdnussöl, Salz, Zucker
- 250 g Paprika-Mix, 3-4 Möhren, Teriyakisauce, 100 ml Rinderbrühe,
- 3 TL Speisestärke, Zitronenpfeffer, getr. Koriander, geröst. Erdnüsse
- Chilifäden

Zubereitung:

1. Knobi, Ingwer, 1 Zwiebel u. Chili fein würfeln. Fleisch in dünne Streifen schneiden. Alles mit je 5 EL Sojasauce/Teriyakisauce, 4 EL Erdnussöl u. Stärke vermengen. 24 Std. kühl marinieren lassen.



2. Zwiebel achteln, Paprika grob würfeln, Möhren in Stifte, Lauch in Scheiben schneiden. Zwiebeln in etwas Öl andünsten u. entnehmen. Fleisch mit Marinade anbraten, Gemüse mitbraten. Brühe zugeben u. pfannenrühren.



3. Mit Sojasauce u. Zitronenpfeffer würzen. Kräuter unterheben u. sofort mit Erdnüssen u. Chilifäden garniert zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Basmatireis servieren.

