

Kochen mit Klaus

Scharfes Rindfleisch mit Cashews (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 800 g Rumpsteak, 2 EL Sesam, je 1 EL Ingwer- u. Knoblauchpaste,
- 2 rote Chilis, 6 EL Sojasauce, 2 EL rote Currypaste, 3 Knobzehen,
- 2 Zwiebeln, 5 Lauchzwiebeln, 250 g Paprika-Mix, 2 Möhren, Sesamöl,
- je 1 EL gehackte Basilikum- & Korianderblätter, 100 g Cashewkerne

Zubereitung:

1. Fleisch in Streifen schneiden. Chili bis auf ein paar Ringe zur Garnierung fein hacken. Erst Sesam, dann Cashews in einer Pfanne bei mittlerer Hitze trocken rösten, bis sie goldbraun ist. Sesam, alle Pasten mit Sojasauce u. gehackter Chili vermischen u. mit dem Fleisch in einer Kunststoffschüssel vermengen. Über Nacht kühl marinieren.



2. Zwiebeln achteln, Paprika grob würfeln. Lauchzwiebeln in breite Ringe, Möhren in Stifte schneiden. Knobi klein würfeln.



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



Tipp des Chaoten: Dazu Basmati-Reis mit Chiliringen reichen.

