

Mongolisches Rindfleisch

Für 4 Portionen

600 gr Entrecôte	2-3 Paprika	1-2 Gemüsezwiebeln
2 Lauchzwiebeln	1 Hand Sesamkörner	2 EL neutrales Öl

Marinade:

2 EL helle Sojasauce	2 EL Austernsauce	1 TL Pfeffer
1 TL Natron	2 EL Stärke	1 EL Sesamöl

Sauce:

8 EL Hoisinsauce	3 EL helle Sojasauce	3 EL dunkle Sojasauce
2 EL brauner Zucker	2 EL Stärke	200 ml Wasser

Das Fleisch entgegen der Faser in dünne Streifen schneiden und mit Natron, Pfeffer, Stärke, Soja- und Austernsauce vermengen.

Das Sesamöl zugeben, nochmals vermengen und für etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Zwiebeln schälen und in dicke Spalten schneiden.

Die Paprika entkernen und in mundgerechte Stücke und den grünen Teil der Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.

Die Zutaten für die Sauce gut verrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und kurz zur Seite stellen.

Paprika und Zwiebeln in der Pfanne schwenken und dann das Fleisch zurückgeben.

Die Sauce aufgießen und alles einen kleinen Moment einköcheln lassen, sodass die Paprika aber noch knackig bleibt.

Vor dem Servieren Lauchzwiebeln und Sesam drüber streuen.

NN am 25. August 2025