

## Rindfleisch mongolisch

110 g Flanksteak, dünne Scheiben	1/4 Tasse Maisstärke	2 TL Maisstärke
3 EL Pflanzenöl	1 1/2 TL Knoblauch, gehackt	1 TL Ingwer, gehackt
1 TL Sesamöl, geröstet	1/2 Tasse Sojasauce	1/3 Tasse Wasser
1/2 Tasse brauner Zucker	1/2 Tasse Zwiebeln, grob	Salz, Pfeffer

Das Flankensteak und 1/4 Tasse Maisstärke in eine wiederverschließbare Plastiktüte legen und schütteln.

Das Pflanzenöl in einer großen Pfanne bei starker Hitze erhitzen.

Das Fleisch in einer Schicht hinzufügen, mit Salz, Pfeffer würzen und 3-4 Minuten pro Seite braten (bis sie braun sind). Bei Bedarf in mehreren Chargen garen.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller mit Papiertüchern legen.

Knoblauch und Ingwer in die Pfanne geben und 30 Sekunden kochen lassen. Die Sojasauce, das Sesamöl, das Wasser und den braunen Zucker in die Pfanne geben und zum Kochen bringen.

2 Teelöffel Maisstärke mit 1 Esslöffel kaltem Wasser mischen.

Die Maisstärke in die Sauce geben und zum Kochen bringen. 30-60 Sekunden kochen lassen, bis es gerade eingedickt ist.

Das Fleisch und die Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und mit der Sauce bestreichen. Auf Wunsch mit Reis servieren.

NN am 19. Dezember 2020