

Rindfleisch mit Zwiebeln

Für 4 Personen:

800 g Roastbeef	1 EL Speisestärke	1 Knoblauchzehe, gehackt
1 TL Ingwer, gehackt	2 Gemüsezwiebeln	1-2 Chili in Ringen
1-2 TL Fünf-Gewürze-Pulver	80 g Hoi-Sin-Sauce	50 ml Sojasauce
150 ml Wasser	Pfeffer, Salz	Speiseöl

Das Rindfleisch in Streifen schneiden und mit der Speisestärke, dem Fünf-Gewürze-Pulver, dem Ingwer, dem Knoblauch und etwas gemahlenem Pfeffer vermischen.

Die Gemüsezwiebeln in Streifen schneiden und sie mit den Chili-Ringen für 5 Minuten bei mittlerer Hitze in Öl anbraten.

Zwiebel und Chili aus der Pfanne nehmen das Rindfleisch portionsweise im Öl anbraten.

Das gesamte angebratene Fleisch und die Zwiebel und Chili in die Pfanne geben. Dazu kommen nun das Wasser, die Hoi Sin Sauce und die Sojasauce.

Das Ganze für zwei Minuten köcheln lassen, dabei sollte sich durch die Speisestärke die Sauce etwas andicken. Zum Schluss das Rindfleisch mit Zwiebeln noch abschmecken.

NN am 05. November 2024