Rindfleisch mit Lauch und Zwiebeln
Niúròu yan

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 12 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Rinderfilet
Für die Marinade
5 Zehen(n) Knoblauch
3 EL Ketjap manis
2 EL Essig
½ TL Salz
½ TL Zucker
½ TL Pfeffer schwarz
½ TL Sambal Oelek
Außerdem
5 Zwiebel(n)
2 Stange(n) Lauch
2 EL Sojaöl

Rindfleisch mit Lauch und Zwiebeln

Vorbereitung

Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und klein hacken. Den Knoblauch, die süße Sojasauce, den Essig, das Salz, den Zucker, den Pfeffer und das Sambal Oelek zu einer Marinade verrühren und sie über das Fleisch geben. Das Rindfleisch darin mindestens 12 Stunden marinieren lassen. Dabei mehrmals wenden.

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Die Marinade vom Fleisch abgießen. Das Öl stark erhitzen und das Fleisch darin gut anbraten. Die Zwiebeln und den Lauch dazugeben, kurze Zeit unter Rühren mitbraten. Das Gericht heiß servieren.

© 2024 coquina.de