Rindfleisch Bang Saen
Nüajang Bangsaen

In Asialäden sind verschiedene Sorten von Mekong Whisky erhältlich, die vom Geschmack eher mild sind.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 2 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Rindfleisch
3 EL Sojasauce
3 cm Ingwer
1 EL brauner Zucker
1 Zwiebel(n)
1 EL Öl
1 EL Mekong Whisky
Zum Garnieren
5 Blätter Salat

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, abtupfen und in feine Stückchen von 2 cm mal 4 cm und 2 mm Dicke schneiden. Wenn das Fleisch leicht angefroren ist, lässt es sich leichter in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben, anschließend den Saft auspressen.

Zubereitung

In einer großen Schüssel das Rindfleisch mit dem Ingwersaft, Zucker, Sojasauce, Whisky und das Öl vermischen. Anschließend die Zwiebeln oben drauf geben und alles 2 Stunden marinieren lassen. In der Zwischenzeit wird eine Platte mit verschiedenen Gemüsen arrangiert, so dass in der Mitte noch genügend Platz für das Fleisch vorhanden ist. Das Fleisch in einer Pfanne (oder besser am Grill) kurz von allen Seiten anbraten und in die Mitte der dekorierten Platte legen.

© 2026 coquina.de