Rindfleisch mit grünem Pfeffer
Pad Nuea Prik Thai Oon

Pad Nüa Prik Thai Oon ist ein thailändisches Gericht, das aus gebratenem Rindfleisch mit grünem Pfeffer besteht. Es ist ein aromatisches und würziges Gericht, das oft mit Zutaten wie Bambussprossen, Schalotten, Thai-Chilis, Kaffir-Limettenblättern und grünen Pfefferkörnern zubereitet wird.
Das Rindfleisch wird in mundgerechte Stücke geschnitten und zusammen mit den anderen Zutaten im Wok gebraten. Das Gericht bietet eine wunderbare Kombination aus würzigen und aromatischen Aromen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rinderfilet
2 EL Sojasauce hell
7 TL Pfeffer schwarz
1 Paprika rot
150 g Pfeffer grün
5 EL Öl
2 EL Rote Currypaste
3 EL Fischsauce
2 EL Zucker

Vorbereitung

Das Rinderfilet kurz abwaschen und trocken tupfen. Dann in etwa 4 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden, mit Sojasauce und Pfeffer vermischt etwa 15 Minuten marinieren lassen. Die Paprikaschote waschen, Stiel und Trennwände entfernen, Schote vierteln und in Streifen schneiden. Den grünen Pfeffer vorsichtig abspülen, Pfefferkörner sollen am Stängel bleiben. Stängel in etwa 3 cm lange Stücke teilen.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne oder im Wok erhitzen, Rote Currypaste bei mittlerer Hitze anbraten, Rindfleisch, grünen Pfeffer, Paprikastreifen, Fischsauce, Zucker und etwas Wasser dazugeben. Alles unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten braten.

© 2026 coquina.de