



Rindfleisch mit grünem Pfeffer

Pad Nua Prik Thai Oon

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.