



## **Gebratenes Rindfleisch mit Spargel** **Niúròu lu sen si**

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 60 Minuten

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

800 g Rindfleisch

4 EL Öl

200 g Spargel weiß

2 EL Kartoffelmehl

Für die Marinade

2 EL Reiswein

2 EL Kartoffelmehl

4 EL Öl

2 TL Sojasauce dunkel

2 Msp Pfeffer schwarz

1 Prise Salz

2 cm Ingwer

Für die Sauce

4 cm Ingwer

2 Lauchzwiebeln

2 Msp Zucker

2 TL Sojasauce dunkel

2 EL Sojasauce hell

1 Prise Salz

### **Vorbereitung**

Das Rindfleisch waschen, abtupfen und in 5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Alle Zutaten für die Marinade vermischen und das Rindfleisch in der Marinade 1 Stunde ziehen lassen.

Den Spargel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Die Zutaten für die Sauce mit 100 ml Wasser in einer Schale verrühren. Die Speise mit 3 EL Wasser verrühren.

### **Zubereitung**

Das Öl im Wok stark erhitzen. Das Rindfleisch darin pfannerrühren, bis es etwas Farbe nimmt. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Sauce in den Wok geben und zum Kochen bringen. Die Speisestärke unterrühren, bis die Sauce eindickt. Dann das Rindfleisch und die Spargelscheiben hineingeben und kurz unterrühren. Heiß mit gekochtem Reis servieren.