Rindfleischstreifen mit Paprika
Làjiāo niúròu tiáo

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
400 g Rindfleisch
3 Paprika grün
4 Chilischote(n) rot
1 Frühlingszwiebel(n)
3 Zehen(n) Knoblauch
500 ml Öl
Für die Marinade
1 ½ EL Sojasauce
½ Ei(er) geschlagen
1 TL Maismehl
Zum Abschmecken
2 TL Sojasauce
1 TL Reiswein
½ TL Pfeffer
1 TL Zucker

Vorbereitung
Die Paprika- und Chilischoten halbieren, entkernen und in Längsstreifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken, das Ei schlagen. Das Rindfleisch in 4 cm lange Streifen schneiden und marinieren. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Zubereitung
Eine heiße Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken, das Öl hineingeben und den Wok stark erhitzen. Das Rindfleisch darin kurz anbraten. Die grünen Paprika hineingeben und kurz pfannenrühren. Beides herausnehmen und abtropfen lassen. Ein EL Öl im Wok zurückbehalten. Darin die Frühlingszwiebel, Knoblauch und Chili einige Sekunden pfannenrühren. Die Gewürze zum Abschmecken, das Fleisch und die grünen Paprika zugeben, kurz pfannenrühren, servieren.

© 2024 coquina.de