Rindfleisch mit Austernsauce
Nüa Pad Naam Manhoy

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rinderfilet
½ TL Pfeffer schwarz
2 EL Sojasauce dunkel
1 EL Weizenmehl
5 Winterpilze / Shiitake
300 g Austernpilze
2 Frühlingszwiebel(n)
1 Chilischote(n) rot
4 Zehen(n) Knoblauch
4 cm Ingwer
3 EL Öl
5 EL Austernsauce
1 EL Fischsauce
1 TL Zucker
4 EL Reiswein

Vorbereitung

Zuerst das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen, entsehnen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Mit Pfeffer, Sojasauce und Mehl mischen, dann etwa 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen. Inzwischen Tongu-Pilze waschen, in heißem Wasser etwa 20 Minuten einweichen lassen. Die Austernpilze putzen, kurz abwaschen und in Stücke schneiden, während die Pilze noch einweichen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, längs halbieren und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Peperoni waschen, ebenfalls längs halbieren, und vom Stiel beginnend schneiden. Danach Hände gründlich waschen! Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

Zubereitung

Die Tongu-Pilze vorsichtig ausdrücken und vierteln. Öl im Wok stark erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Fleischwürfel darin bei starker Hitze etwa 5 Minuten pfannenrühren. Danach die Hitze reduzieren, Tongu- und Austernpilze, Frühlingszwiebeln, Austernsauce und Fischsauce und Zucker dazugeben und alles etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. Zuletzt Reiswein unterrühren, das Gericht mit den Peperonistreifen garnieren.

© 2024 coquina.de