Rindfleisch mit Lauch und Zwiebeln
Niúròu yan

»Rindfleisch mit Lauch und Zwiebeln« ist ein herzhaftes und aromatisches Gericht. Das Rindfleisch wird oft mariniert, was es zart und geschmackvoll macht. Die Zwiebeln und der Lauch verleihen dem Gericht eine angenehme Süße und einen Hauch von Schärfe. Darüber hinaus wird das Gericht oft mit Sojasauce, Reiswein und anderen Gewürzen zubereitet, die ihm eine zusätzliche Geschmackstiefe verleihen. Es ist ein einfaches, aber köstliches Gericht, das oft mit Reis serviert wird.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 12 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
250 g Rinderfilet
Für die Marinade
5 Zehen(n) Knoblauch
3 EL Ketjap manis
2 EL Essig
½ TL Salz
½ TL Zucker
½ TL Pfeffer schwarz
½ TL Sambal Oelek
Außerdem
5 Zwiebel(n)
2 Stange(n) Lauch
2 EL Sojaöl


Rindfleisch mit Lauch und Zwiebeln

Vorbereitung
Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und klein hacken. Den Knoblauch, die süße Sojasauce, den Essig, das Salz, den Zucker, den Pfeffer und das Sambal Oelek zu einer Marinade verrühren und sie über das Fleisch geben. Das Rindfleisch darin mindestens 12 Stunden marinieren lassen. Dabei mehrmals wenden.

Zubereitung
Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Die Marinade vom Fleisch abgießen. Das Öl stark erhitzen und das Fleisch darin gut anbraten. Die Zwiebeln und den Lauch dazugeben, kurze Zeit unter Rühren mitbraten. Das Gericht heiß servieren.

© 2026 coquina.de