Rindfleisch mit Pilzen und Zwiebeln
Mógū yángcōng niúròu

Das chinesische Gericht Rindfleisch mit Pilzen und Zwiebeln (Mógū yángcōng niúròu) ist ein köstliches, pfannengerührtes Gericht, das durch seine Kombination aus zartem Rindfleisch, aromatischen Pilzen und süßlichen Zwiebeln besticht.
Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus herzhaften und leicht süßlichen Noten, die durch die Verwendung von Hühnerbrühe, Austernsauce und manchmal auch Reiswein oder Sherry verstärkt werden. Die Pilze und Zwiebeln verleihen dem Gericht eine angenehme Textur und Tiefe, während das Rindfleisch zart und saftig bleibt.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
20 Mu-Err-Pilze
500 g Rindfleisch aus der Keule
2 TL Kartoffelmehl
500 g Gemüsezwiebeln
1 Paprika grün
1 Paprika rot
4 EL Erdnussöl
125 ml Hühnerbrühe
3 EL Austernsauce
1 Prise Salz
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Koriander gemahlen


Rindfleisch mit Pilzen und Zwiebeln

Vorbereitung
Die Pilze mit ½ l warmem Wasser bedeckt etwa 20 Minuten quellen lassen. Dann in einem Sieb gründlich unter fließendem Wasser waschen und gut abtropfen lassen. Die harten Stielenden abschneiden und die Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln. Das Fleisch mit einem Tuch abreiben und quer zur Faser in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit dem Kartoffelmehl bestäuben und diese gut ins Fleisch einmassieren. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und die Hälften längs in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Beide Paprikaschoten halbieren, von Samenkernen und Trennwänden befreien, abspülen und gründlich abtropfen lassen. Mit den Handballen leicht flachdrücken und in kleine Rhomben schneiden.
Zubereitung
Eine heiße Pfanne zweimal in Öl ausschwenken und die Zwiebeln unter Rühren braten, bis sie zart gebräunt sind. Dann auf einen Abtropfrost legen. Das Fleisch im Öl ebenfalls braten, bis es rundherum Farbe genommen hat. Die Paprikastücke und die Pilze und die Pilze hinzufügen und nur etwa 1 Minute garen. Dann die Hühnerbrühe und die Austernsauce einrühren und alles einmal aufkochen lassen. Die Zwiebeln wieder in den Wok geben und erwärmen. Das Gericht mit Salz,

© 2026 coquina.de

Cayennepfeffer und Koriander abschmecken. Dazu Reis servieren.

© 2026 coquina.de