Rindfleisch mit Sichuangemüse
Si chuan zha cài niúròu

Das Rezept für »Rindfleisch mit Sichuangemüse«, auch bekannt als »Si chuan zha cài niúròu«, stammt ursprünglich aus der Sichuan-Provinz in China. Es ist ein klassisches Gericht der Sichuan-Küche, die für ihre kräftigen Aromen und ihre Schärfe bekannt ist.
»Rindfleisch mit Sichuangemüse« ein würziges und aromatisches Gericht. Das Rindfleisch wird oft mariniert, was es zart und geschmackvoll macht. Das Sichuangemüse zha cài, das oft aus eingelegtem Kohl besteht, verleiht dem Gericht eine angenehme Säure und einen einzigartigen Geschmack. Darüber hinaus wird das Gericht oft mit Sojasauce, Reiswein und anderen Gewürzen zubereitet, die ihm eine zusätzliche Geschmackstiefe verleihen. Es ist ein herzhaftes, aber köstliches Gericht, das oft mit Reis serviert wird.
Die Sichuan-Küche ist bekannt für ihre Verwendung von Sichuan-Pfeffer, der ein einzigartiges, prickelndes Gefühl auf der Zunge erzeugt. Dies, zusammen mit der Verwendung von Chili, führt zu einem Geschmacksprofil, das als »mala« bekannt ist, was auf Chinesisch »betäubend scharf« bedeutet. Daher kann man erwarten, dass »Rindfleisch mit Sichuangemüse« ein gewisses Maß an Schärfe hat, das durch die Komplexität der anderen Aromen im Gericht ausgeglichen wird.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Rinderfilet
Für die Marinade
2 cm Ingwer
2 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Ketjap Asin
2 EL Reiswein
1 EL brauner Zucker
100 g Eingelegtes Gemüse (Sichuan-Gemüse)
2 EL Sojaöl
1 EL Sesamöl


Rindfleisch mit Sichuangemüse

Vorbereitung
Das Fleisch in dünne Streifen schneiden. Für die Marinade den Ingwer und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken Sie dann mit der Sojasauce, dem Reiswein und dem Zucker mischen. Das Fleisch in der Marinade wenden und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Das Sichuangemüse gut abwaschen und in feine Streifchen schneiden. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.

Zubereitung
Das Sojaöl stark erhitzen, das Fleisch darin anbraten, dann herausnehmen und warm stellen. Das Sesamöl erhitzen, das Gemüse darin pfannenrühren, dann das Fleisch dazugeben und unter

© 2026 coquina.de

Wenden nochmals stark erhitzen. Das Ganze auf einer vorgewärmten Platte sofort servieren. Sichuangemüse ist in einer sehr salzhaltigen Lake scharf eingelegt und sollte vor der Zubereitung 30 Minuten in Wasser gelegt werden, damit die Mahlzeit nicht versalzen wird.

© 2026 coquina.de