Rindfleisch mit Zwiebeln und Chili
Yang cong niúròu

Yang cong niúròu ist ein köstliches Gericht, das durch seine harmonische Kombination von Aromen besticht. Das Rindfleisch ist zart und saftig, oft mit einer leicht karamellisierten Kruste, die durch das Anbraten entsteht. Die Zwiebeln bringen eine süßliche Note ins Spiel, die perfekt mit der Schärfe der Chilis harmoniert. Die Chilis verleihen dem Gericht eine angenehme, aber nicht überwältigende Schärfe, die den Geschmack des Rindfleischs und der Zwiebeln wunderbar ergänzt. Insgesamt ist Yang cong niúròu ein würziges, herzhaftes und aromatisches Gericht, das die Geschmacksknospen auf eine aufregende Reise schickt.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
400 g Rinderfilet
2 EL Reiswein
2 EL Sojasauce dunkel
1 Eiweiß
1 EL Maismehl
2 Zwiebel(n)
2 Frühlingszwiebel(n)
3 Chilischote(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
2 cm Ingwer
4 EL Erdnussöl
Für die Sauce
4 EL Sojasauce hell
2 EL Hoisin-Sauce
2 EL Reiswein
½ TL Pfeffer schwarz
1 TL Sambal Oelek
1 EL Maismehl


Rindfleisch mit Zwiebeln und Chili

Vorbereitung
Das Fleisch in dünne Scheibchen schneiden und mit dem Reiswein, der dunklen Sojasauce und dem Eiweiß gut mischen. Die Stärke darüber stäuben, alles nochmals gut mischen und etwa ½ Stunde marinieren lassen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, schräg in 2 cm große Stücke rollschneiden. Die Chilischoten waschen, putzen und in feine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!). Den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken.

Zubereitung

© 2026 coquina.de

Etwa 3 Esslöffel Erdnussöl erhitzen, das Fleisch darin gut anbraten, dann herausnehmen und warm stellen. Für die Sauce die helle Sojasauce, die Hoisinsauce, den Reiswein oder den Sherry, den Pfeffer, das Sambal Oelek und die Stärke mischen. Das restliche Erdnussöl erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten, dann nacheinander die Frühlings zwiebeln, den Knoblauch, den Ingwer und die Chilischoten pfannenrühren. Die Sauce darunterziehen, alles aufkochen lassen, dann das Fleisch darunter heben. Alles nochmals erhitzen und auf einer Platte servieren.

© 2026 coquina.de