Rindfleisch mit roten Schalotten und Chinalauch
Daging Bawang

Daging Bawang ist ein Gericht aus der malaysischen und indonesischen Küche, das aus Rindfleisch und Zwiebeln besteht. Das Rindfleisch wird oft in dünne Scheiben geschnitten und mit verschiedenen Gewürzen mariniert, bevor es zusammen mit Zwiebeln gebraten wird. Die Zwiebeln verleihen dem Gericht eine süßliche Note, die gut mit dem herzhaften Geschmack des Rindfleischs harmoniert.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

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

Zutaten für 4 Portionen
500 g Rinderhüfte
15 Schalotten rot
1 Bund Chinalauch
2 EL Austernsauce
1 EL Öl zum Anbraten
Für die Marinade
1 EL Chiliöl
1 TL Pfeffer weiß
1 EL Sojasauce
6 EL Reiswein


Rindfleisch, Schalotten und Chinalauch

Vorbereitung
Chiliöl, rosa Pfefferkörner und Sojasauce mit dem Reiswein zu einer Marinade verrühren. Das Rindfleisch in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden (dickeres Carpaccio) - am besten das Fleisch vorher kurz anfrieren - und diese mit der Marinade vermischen. Das Fleisch etwa 30 Minuten in der Marinade ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, einige Schalotten halbieren, die übrigen ganz lassen. Den Chinalauch in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Zubereitung
Chiliöl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen. Die Schalotten darin glasig schwenken, nach und nach das Fleisch beifügen und unter schnellem Schwenken rundum braten, währenddessen die Austernsauce beiträufeln. Zum Schluss den Lauch unterheben. Mit weißem Reis servieren.

© 2026 coquina.de