



## Rindfleisch mit roten Schalotten und Chinalauch Daging Bawang

Herkunft: Indonesien

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 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.