



## Rindfleisch mit Reis Kao na priknuä

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

### Zutaten für 4 Portionen

400 g Reis  
400 g Rindfleisch  
2 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)  
200 g Champignons  
1 Zwiebel(n)  
1 EL Fischsauce  
1 EL Sojasauce  
1 EL Palmzucker  
1 EL Weizenmehl  
1 Chilischote(n)  
2 Zehen(n) Knoblauch  
100 ml Öl  
150 ml Fleischbrühe  
2 cm Ingwer  
1 Zweig(e) Koriander

### Vorbereitung

Den Reis mit der doppelten Menge Salzwasser aufsetzen, einmal aufwallen lassen und zugedeckt bei milder Hitze in 20 Minuten ausquellen lassen. In der Zwischenzeit das Fleisch waschen, abtupfen und in feine Stückchen von 2 cm mal 4 cm und 2 mm Dicke schneiden. Wenn das Fleisch leicht angefroren ist, lässt es sich leichter in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Chili in feine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!). Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Koriander und Basilikum waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen. Die Chilischoten in feine Ringe schneiden.

### Zubereitung

Das Rindfleisch mit Ingwer, braunem Zucker, Sojasauce, Mehl und Knoblauch vermischen und etwa 2 Stunden marinieren. In einer Pfanne Öl erhitzen und das fertig marinierte Fleisch zusammen mit Chili, Basilikum, Champignons, Zwiebel und der Fischsauce hineingeben. 3 Minuten gut braten. Anschließend etwas Gemüseöl und Rindfleischbrühe dazugeben und zugedeckt 10 Minuten bei geringer Hitzezufuhr köcheln lassen. In einer vorgewärmten Schüssel mit Reis servieren und obenauf mit den Kräuterblättern garnieren.