



Rinder-Geschnetzeltes aus dem Wok

Erdnüsse klein hacken und in einer Pfanne, ohne Fett, anrösten. Beim Anrösten am besten etwas weniger Hitze nehmen, dann brennen euch die Erdnüsse nicht so leicht an und ihr habt in Ruhe Zeit zum Vorbereiten.

Lauchzwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden. Ich schneide sie gerne etwas schräg, sieht besser aus und der Geschmack kommt auch sehr gut raus. Fleisch in Streifen schneiden und Bitte nicht würzen! Minze waschen, trocken schleudern und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken.

Den Jasminreis und das Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Regelmäßig umrühren und mit Salz abschmecken. Sollte das Wasser schon komplett verdampft sein, der Reis aber noch nicht weich sein, einfach etwas Wasser nachgießen. Den fertigen Reis mit der gehackten Minze vermischen.

Das Fleisch in dem Öl scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Den Ingwer zusammen mit der roten Currypaste in der Pfanne anbraten, falls vom Fleisch kein Öl mehr in der Pfanne ist noch 1 EL Öl hinzufügen. Mit Rinderfond, Kokosmilch und Sojasoße ablöschen. Fleisch hineingeben und alles nochmal zusammen für etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Saft der halben Limette und Honig abschmecken.

Die Erdnüsse und Lauchzwiebeln über das Fleisch streuen und zusammen mit dem Reis servieren.



Zutaten für 2 Personen:

400	g	Rinderhüftsteaks
1	Tasse	Jasminreis
2	Tassen	Wasser
2	Stängel	Minze, frisch
2	EL	Sojasoße
2	Stk	Lauchzwiebeln
10	g	Erdnüsse, ungesalzen
2	EL	Erdnussöl
15	g	Ingwer, frisch
1 ½	TL	Currypaste
150	ml	Rinderfond
150	ml	Kokosmilch
½	Stk	Limette
1	EL	Honig
		Salz