



Scharfes Rindfleisch mit Zitronengras - 4 Personen, 30 Minuten

1

Rindfleisch mit einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden – quer zu der Richtung, in der die Fleischfasern liegen. Dann die Fleischscheiben noch ein- oder zweimal durchschneiden. Fleisch mit der Sojasauce oder der Fischsauce mischen.

2

Das Zitronengras waschen, unten und oben ein Stück abschneiden, den Rest fein schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken, Ingwer schälen und fein zerkleinern. Alles zusammen im Mörser zu einer Paste verarbeiten.

3

Die Chilischoten waschen, entstielen und in feine Ringe schneiden. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken Teile abschneiden. Rest waschen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und diese noch einmal der Länge nach durchschneiden. Tomaten waschen und würfeln, dabei die Stielansätze wegschneiden.

ZUTATEN

- 600 g Rinderlende oder -filet
- 1 EL Sojasauce oder Fischsauce
- 2 Stangen Zitronengras
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (1-2 cm)
- 3 rote Chilischoten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 300 g feste Tomaten
- 4 EL Öl
- 1/8 l Asia-Fond (aus dem Glas), Hühnerbrühe oder Wasser
- 1 TL Zucker
- 1 EL Kecap manis (süße Sojasauce)
- Salz
- Korianderblättchen zum Bestreuen

4

Öl im Wok oder in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin etwa 2 Minuten braten, dabei immer rühren! Wieder rausholen. Dann Zwiebelstücke und Chiliringe im Fett braten – ungefähr 1 Minute. Die Würzpaste und die Tomaten in den Wok rühren. Asia-Fond, Hühnerbrühe oder Wasser, Zucker und Kecap manis dazuschütten und alles vermengen. Das Fleisch wieder untermischen und gut heiß werden lassen, mit Salz abschmecken. Mit Koriander bestreuen und auf den Tisch damit.

REZEPT - SALMOREJO