

Rumpsteak mit Kefen, China-Nudeln und Koriander Totales Glück "auf asiatisch"!

Ziehen lassen:

30 Minuten

La Mise en Place:

1 Peperoncino, Saft von 1 Lime, 2 TL Fischsosse, 2 EL Nussöl, 300 g Rumpsteak, 100 g Kefen, 120 g China-Nudeln, 1 Bund Koriander, 1 Hdv. Sonnenblumenkerne

Die Vorbereitung:

Peperoncino fein hacken und mit dem Limesaft, Fischsosse und Nussöl verrühren. Rumpsteak in feine Scheibchen schneiden, *mit der Hälfte der Sosse mischen* und 30 Minuten ziehen lassen. Den Koriander hacken.

Die Zubereitung am Herd:

Kefen über Dampf in vier Minuten knackig garen, kalt spülen und halbieren. China-Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgießen.

Die andere Hälfte der Sosse mit Nudeln, Kefen und Koriander mischen.

Den Wok leer erhitzen und das Fleisch darin in vier Minuten rundum schön braten.

Die Vollendung:

Die Nudel-Kefen-Mischung und Sonnenblumenkerne zugeben und gut warm werden lassen – daran könnte man sich über Stunden gütlich tun!

