

Rindshuftstreifen mit Peperoni, Ingwer und Nudeln

La Mise en Place:

2 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer, 2 EL Sojasosse, 1 TL Sesamöl, 300 g Rindsgeschnetzeltes von der Huft, 1 rote Peperoni, 2 Frühlingszwiebeln, 1 Peperoncino, ½ Bund Koriander, 150 g China-Nudeln, Olivenöl, ½ dl Bouillon

Die Vorbereitung:

Knoblauch und Ingwer fein hacken. Mit Sojasosse und Sesamöl in einem Schüsselchen vermischen und das Fleisch dazusetzen. Peperoni in schmale Streifen schneiden, Frühlingszwiebeln mit dem schönen Grün in feine Ringlein und Peperoncino in feinste Streifchen schneiden. Koriander hacken.

Die Zubereitung am Herd:

China-Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Im Wok Olivenöl erhitzen und das abgetropfte Fleisch darin während zwei Minuten pfannenrühren. Herausnehmen.

Allenfalls erneut Olivenöl zum Bratsatz geben und die Peperoni, Zwiebelgrün und Peperoncino während zwei Minuten rührbraten. Die verbliebene Marinade sowie Bouillon angiesen und für zwei Minuten aufkochen. Nudeln und Koriander beifügen und gut erhitzen.

Die Vollendung:

Das Fleisch mit dem entstandenen Jus untermischen und nochmals gut erwärmen.

