

Rindsgeschnetzeltes mit Shiitake und Lauch

Die Vorarbeit:

3 getrocknete Shiitake in warmem Wasser einweichen **oder**

La Mise en Place:

3 frischen Shiitake, 1 Lauchstängel, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Peperoncino, ½ EL Koriander, 300 g Rindsgeschnetzeltes von der Huft, Pfeffermühle, Olivenöl, ½ dl Bouillon, 2 EL Sojasosse

Die Vorbereitung:

Von frischen Shiitake die Stiele entfernen. Shiitake in Streifen, Lauch schräg in 2 cm lange Stücke und Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino klein schneiden. Koriander im Mörser zerstossen. *Mit der Hälfte davon* das Fleisch bestreuen und dieses anschliessend mit Pfeffer bestäuben.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Olivenöl erhitzen. Das Fleisch darin kurz anbraten. Herausnehmen. Allenfalls Olivenöl nachgiessen und Pilze, Lauch, Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino hineinlegen, mit dem restlichen Koriander bestreuen und unter stetem Wenden vier Minuten braten.

Die Vollendung:

Bouillon und Sojasosse angiessen, das Fleisch wieder beifügen und gut heiss werden lassen.

Das passt dazu:

Reis

