

## *Rindschuft Sichuan mit Mu-Err Pilzchen* *Sí Chuan Niu Rou: verstehen Sie chinesisches?*

### *Kühl stellen:*

30 Minuten

### *Die Vorarbeit:*

**20 g Mu-Err Pilzchen** in warmem Wasser einweichen.

### *La Mise en Place:*

**2 EL Sojasosse, 2 EL Reiswein, wenig Sesamöl, 1 TL Maizena, 250 g Rindsgeschnetzeltes von der Huft, 1 Beutel Panang Curry Sosse (oder Sichuan Sosse) von Thai Kitchen, 2 EL Sojasosse, 2 EL Reiswein, 1 TL Maizena, Mu-Err Pilzchen, 1 gelbe Peperoni, 50 g Bambussprossen, 1 Stück Ingwer, 10 cm Lauch, 2 Frühlingszwiebeln, 2 EL Erdnussöl**

### *Die Vorbereitung:*

Für die Marinade Sojasosse, Reiswein, Sesamöl und Maizena verrühren. Das Fleisch mit der Marinade mischen und 30 Minuten zugedeckt kühl stellen. Panang Curry Sosse mit Sojasosse, Reiswein und Maizena zu einer Sosse verrühren. Pilzchen, Peperoni und Bambussprossen in Streifen, Ingwer in kleine Würfelchen und Lauch mit dem schönen Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Fleisch in Erdnussöl bei guter Hitze unter Wenden gut anbraten. Herausnehmen. Pilzchen, Peperoni, Bambussprossen, Ingwer, Lauch und Zwiebelgrün knackig rührbraten. Mit der Sosse löschen und aufkochen.

### *Die Vollendung:*

Fleisch darunterziehen und erhitzen.

### *Gegen Food Waste:*

Restliche Bambussprossen portionieren, luftdicht verpacken und einfrieren. Aus dem restlichen Lauch eine feine Lauchsuppe zubereiten.

### *Das passt dazu:*

Reis

