

Rindfleischstreifen mit süsser Sojasosse und Cashewnüssen

Da wird der Teller im Nu leer gegessen!

Marinieren:

20 Minuten

La Mise en Place:

250 g Rindsplätzli à la minute, 2 EL süsser Sojasosse, 1 TL Maizena, 1 TL Sesamöl, Pfeffermühle, 1 mittelgrosser Brokkoli, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwer, 1 TL Maizena, 3 EL Cashewnüsse, Olivenöl, 1 EL süsse Sojasosse

Die Vorbereitung:

Rindsplätzli in schmale Streifen schneiden. Mit süsser Sojasosse, Maizena, Sesamöl und Pfeffer mischen. 20 Minuten marinieren.

Brokkoli in Röschen teilen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken.

Die Zubereitung am Herd:

Brokkoli im Dampfkorbchen während einigen Minuten knackig dämpfen. 4 EL Dämpfwasser aufbewahren und dieses mit Maizena anrühren. Cashewnüsse trocken rösten.

Im Wok Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer hineingeben und unter Rühren goldbraun braten. Das Fleisch mit der Marinade zugeben, zwei Minuteniterrühren. Brokkoli begeben. Süsse Sojasosse und das aufgelöste Maizena sorgfältig unterrühren und eine Minute weiterköcheln.

Die Vollendung:

Cashewnüsse einrühren, mit Pfeffer abschmecken und servieren.

