

Rindfleisch in Kokosmilch

Für 2 Portionen

Für das Fleisch:

400 g Roastbeef
1 grüne Chilischote
20 g Zitronengras, nur der helle Teil
2 EL Erdnussöl
2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
30 g frischer Ingwer, geschält und fein gehackt
150 g Zwiebeln, geschält und in dünnen Ringen
2 EL Kokosmilch
30 g Erdnüsse, gehackt
20 g Koriandergrün, geschnitten
Salz

Außerdem:

Korianderblättchen für die Garnitur



Unsere AIDA Rezepte der Woche
finden Sie auf www.aida.de/rezepttipp

(1) Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden. Von der Chilischote Stielansatz, Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Das Zitronengras in feine Ringe schneiden.

(2) In einem Wok das Öl erhitzen und die Knoblauch- und Ingwerwürfel darin anbraten. Die Zwiebelringe, die Chilistreifen, das Zitronengras sowie die Rindfleischscheiben hinzufügen und 3 bis 4 Minuten unter Rühren mitbraten.

(3) Dann alles mit der Kokosmilch ablöschen, den Wok vom Herd nehmen und die gehackten Erdnüsse sowie das geschnittene Koriandergrün untermischen. Das gebratene Rindfleisch mit Salz abschmecken, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Korianderblättchen garnieren. Als Beilage dazu schmeckt gedämpfter grüner Reis aus Vietnam.