

Koreanisches Beef Bulgogi

Für 2 Portionen:

| | | |
|------------------------|------------------------|---------------------|
| 700 g Rib-Eye-Steak | 1 Zwiebel | 3 Knoblauchzehen |
| $\frac{1}{2}$ Birne | 3 Frühlingszwiebeln | 3 EL brauner Zucker |
| 1 TL schwarzer Pfeffer | Tasse Sojasauce (85 g) | 3 EL Sesamöl |
| 1 EL Rapsöl | 1 TL Sesamkörner | gekochter Reis |

Von der Zwiebel eine Hälfte grob hacken, die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Eine Frühlingszwiebel in kleine Stückchen und 2 in Ringe von $\frac{1}{2}$ cm schneiden. Die halbe Birne schälen und grob hacken.

Das Rindfleisch quer in sehr dünne Scheiben schneiden und dann in einer großen Schüssel zur Seite stellen. Das Fleisch lässt sich einfacher schneiden, wenn es gefroren oder sehr kalt ist und man eine Brotmaschine verwendet.

Zwiebel- und Frühlingszwiebelstückchen, Knoblauch, Birne, braunen Zucker, Pfeffer, Sojasauce und Sesamöl in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und glatt pürieren.

Die Marinade über das Rindfleisch gießen, die dünnen Zwiebelscheiben zugeben und mischen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten oder über Nacht marinieren.

Das Rapsöl bei starker Hitze in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch trockentupfen.

Das marinierte Rindfleisch und die Zwiebeln scharf anbraten, dabei darauf achten, die Pfanne nicht zu überladen. Mit den Frühlingszwiebelscheiben und Sesamkörnern bestreuen.

Mit Reis und Beilagen servieren.

NN am 08. Juni 2021