

Rindfleisch koreanisch, Weißkohl, Paprika, Zwiebeln

Für 3 Portionen

Für das Gemüse:

400 g Weißkohl 1 Paprikaschote 2 Zwiebeln

Für das Fleisch:

500 g Rindergulasch Salz und Pfeffer 1 Chilischote
1 Stück Ingwer

Für die Sauce:

2 TL, gehäuft Gochugaru 3 EL Reiswein 4 EL Sojasauce
2 EL Austernsauce 250 ml Fleischbrühe

Außerdem:

1 TL, Speisestärke Sonnenblumenöl

Den Weißkohl in dünne Streifen schneiden, die Paprika in Würfel schneiden, die Zwiebeln längs vierteln und dann quer in 2 bis 3 Stücke schneiden. Ingwer und Chilischote fein hacken.

Das Rindergulasch quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden.

Alle Zutaten für die Sauce in einem Messbecher vermischen.

Einen Wok erhitzen und zunächst Zwiebeln und Paprika in etwas Pflanzenöl bei mittlerer bis hoher Hitze unter ständigem Rühren anbraten und aus dem Wok nehmen. Danach den Weißkohl ebenfalls in den Wok geben, salzen, unter Rühren anbraten und danach aus dem Wok nehmen.

Das Rindfleisch portionsweise im Wok anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Dann den feingehackten Ingwer und die Chilischote in etwas Öl anbraten. Das angebratene Rindfleisch zusammen mit der Sauce in den Wok geben und bei geschlossenem Deckel für ungefähr 10 bis 15 Minuten kochen lassen.

Das angebratene Gemüse dazugeben und bei geschlossenem Deckel erhitzen.

Zum Schluss die Speisestärke dazugeben, einmal kurz aufkochen lassen und alles miteinander verrühren.

Das fertige Rindfleisch mit gekochtem Reis servieren.

NN am 11. Juli 2024