

# Rindfleisch-Kohl-Wok

## Für 4 Portionen

500 g Rindfleisch, zart    300 g Kohl            4 Frühlingszwiebeln  
4 EL Sojasauce            3 Knoblauchzehen    2 cm Ingwer  
2 EL Pflanzenöl            Öl

Mariniere das Rindfleisch in einer Schüssel mit 2 EL Sojasauce, gehacktem Knoblauch, geriebenem Ingwer und Pfeffer. Lasse 15 Minuten ziehen.

Heize den Wok oder eine große Pfanne bei mittelhoher Hitze vor. Gib 2 EL Pflanzenöl hinzu und lasse es heiß werden.

Füge das marinierte Rindfleisch hinzu und brate es 3-4 Minuten an, bis es gebräunt und durchgegart ist. Nimm es aus dem Wok.

Brate den geschnittenen Kohl 2-3 Minuten im Wok, bis er weich wird.

Gib das Rindfleisch zurück in den Wok und vermische es gut mit dem Kohl.

Füge 2 EL Sojasauce und einen Spritzer Sesamöl hinzu und brate das Ganze für weitere 2 Minuten.

Rühre die gehackten Frühlingszwiebeln unter und koche sie kurz mit.

Serviere den Wok heiß mit gedämpftem Jasminreis oder Nudeln.

NN am 19. Juni 2026