

GEBRATENES RINDFLEISCH MIT CHILI UND THAIBASILIKUM

Gebratenes Rindfleisch mit Chili und Thaibasilikum

Ein kleiner Ausflug in die asiatische Küche mit leckerem Rindfleisch mit Chili und Thaibasilikum, viel frischem Gemüse und luftig lockerem Reis auf dem Teller!



ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

400g Rinderhüftsteak

1 EL Erdnussöl

1 rote Paprika

4-5 Frühlingszwiebeln

4 Knoblauchzehen

1-2 Handvoll grüne Bohnen (hier Bobby Bohnen)

1 ca. daumengroßes Stück Ingwer

1 handvoll Thaibasilikum

1 Zweig frische Minze

1 kleine rote Chilischote

4-6 EL Fischsauce

4 EL Austernsauce

frisch gemahlener Pfeffer

1 EL brauner Zucker

1 Schuss Limettensaft

Salz

250g Jasminreis

ZUBEREITUNG:

Direkt zum Anfang das Salzwasser für den Reis aufsetzen. Sobald es kocht den Reis dazugeben und gar kochen.

Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, den Knoblauch und den Ingwer schälen, kleinschneiden und mit dem Erdnussöl im Wok anbraten.

Das Rindfleisch in Streifen schneiden (nicht zu dünn) und ebenfalls in den Wok geben. Alles rundherum bei hoher Hitze anbraten. Die Chili in Scheiben schneiden und dazugeben. Mit Zucker, Pfeffer und Salz würzen. Die Fischsauce, den Limettensaft und die Austernsauce unterrühren.

Die Bohnen halbieren und die Enden abschneiden. Ab damit in den Wok. Die Paprika kleinschneiden und ebenfalls dazugeben.

Zum Ende hin das klein gezupfte Thaibasilikum und die Minze unterheben. Abschmecken und bei Bedarf noch mit Pfeffer, Salz oder Fischsauce würzen.

Mit dem Reis zusammen anrichten - Fertig!