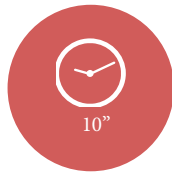




MONGOLEN TOPF



ZUTATEN:

650 g Rindfleisch
3 Frühlingszwiebel
4 Knoblauchzehen
1 EL brauner Zucker
2 EL Hoi Sin Paste
2 EL Sojasauce
1,5 EL Wasser
1 TL Ingwer gerieben
50 g Maisstärke
etwas Sesamöl
etwas Salz und Pfeffer
3 EL Chilifäden

ZUBEREITUNG:

Für die Marinadenpaste vermischst Du die Soja-sauce, den braunen Zucker und die Hoi Sin Pas-te mit dem Wasser und stellst diese vorerst beiseite.

Nun schneidest Du das Rindfleisch in feine Strei-fen und vermischst diese dann mit der Maisstärke. Der Dutch Oven wird mit dem Sesamöl erhitzt und da-rin brätst Du die Rindfleischstreifen knusprig an.

Nun gibst Du alle weiteren Zutaten dazu. Der Knob-lauch wird mit einer Knoblauchpresse hineingedrückt und die in feine Streifen geschnittenen Früh-lingszwiebel rührst Du am Schluss mit unter.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

