

# Koreanischer Wok

Für 4 Personen



800 g Rinderfilet  
½ Kopf Spitzkohl  
1 rote Paprika  
2 Karotten  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Bund grüne Spargel  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
Für den Rub:  
1 TL Paprika Pulver  
1 TL brauner Zucker  
½ TL geriebener Ingwer  
½ TL Kardamom  
½ TL Knoblauchpulver  
½ TL Cayennepfeffer  
½ TL Salz  
Sojasauce  
frische Kräuter  
Öl zum Braten

1. Alle Zutaten für den Gewürz-Rub vermengen.
2. Das Rindfleisch in Streifen schneiden und anschließend das Fleisch für mindestens 30 Minuten marinieren lassen.
3. Das Gemüse in Streifen schneiden und die Kräuter hacken.
4. Den Grill für direkte Hitze vorbereiten.
5. Den GBS-Wok Einsatz auf dem Grill platzieren und erhitzen.
6. Anschließend Öl in den heißen Wok geben und das Fleisch gleichmäßig anbraten. Das Fleisch entnehmen und das Gemüse in den Wok geben.
7. Danach das Fleisch wieder in den Wok geben und mit den zerhackten Kräutern bestreuen. Mit Sojasauce abschmecken.