

Asiatisches Rind mit Pak Choi und Chili



500 g feines Rindfleisch
6 Pak Choi
4 rote Chili-Schoten
6 Stengel Thai-Basilikum
2 Zwiebel oder 2 Schalotten
4 Knoblauchzehen
6 EL helle Sojasoße
6 EL Fischsoße
2 EL flüssigen Honig
2 TL Speisestärke
4 EL Sonnenblumenöl
Basmatireis als Beilage

1. Chili waschen und in dünne Streifen schneiden; Kerne der Chili entsorgen, wenn es nicht scharf sein soll. Sojasoße, Fischsoße und Honig verrühren, Chili dazugeben.
2. Rind in dünne Streifen schneiden, und in der Soße marinieren.
3. Zwiebel grob schneiden, Knoblauch fein hacken. Vom Pak Choi die Stilenden abschneiden, Rest waschen und grob schneiden.
4. Öl im Wok (oder tiefer Pfanne) erhitzen. Das Rind mit der Gabel aus der Marinade in den Wok geben, und zusammen mit Zwiebel und Knoblauch darin anbraten.
5. Speisestärke in der übrig gebliebenen Marinade verrühren. Zusammen mit dem Pak Choi in den Wok geben und kurz einköcheln.
6. Die Blätter vom Thai Basilikum waschen und grob schneiden. Am Ende in den Wok dazugeben. Herd ausschalten, kurz sitzen lassen, und dann zusammen mit dem Reis servieren.