

Spicy Asia-Geschnetzeltes zum Vorbereiten



- 200 g Basmatireis
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver
- 3 Zwiebeln
- je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
- 2 Huftsteaks (à ca. 200 g)
- 3 EL Öl
- 2-3 EL Hoisin-Soße (Asiaregal)

Zubereitung

- 1 Reis in ca. 400 ml kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung
- 2 Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Fleisch trocken tupfen und ebenfalls in Streifen schneiden.
- 3 2 EL Öl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundherum ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.
- 4 1 EL Öl im Bratfett erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin ca. 5 Minuten unter Wenden braten. 150 ml Wasser mit Hoisin-Soße zugeben und aufkochen. Fleisch wieder zugeben. Alles mit Salz und Chilipulver abschmecken. Reis dazureichen.