

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 Packungsanweisur
- 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.