

Chili-Wokgemüse mit Steakstreifen



2 (à 150 g)	Rindersteaks
½ (ca. 400 g)	Chinakohl
1	rote Chilischote
2	rote Paprikaschoten
200 g	Zuckerschoten
5 EL	Öl
250 ml	Rinderbrühe
5 EL	Sojasoße
1 EL	Honig
1 Bund	Koriander
	Salz, Pfeffer, Curry

Zubereitung

- 1 Steaks trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Kohl waschen und in Streifen vom Strunk hobeln oder schneiden. Chili entkernen, waschen und fein würfeln. Paprika vierteln, entkernen und waschen. Zuckerschoten waschen. Beides in Streifen schneiden.
- 2 3 EL Öl in einem Wok erhitzen. Fleisch darin unter Wenden 3–4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen. 2 EL Öl im Wok erhitzen. Paprika darin ca. 4 Minuten anbraten. Kohl zufügen und weitere ca. 3 Minuten braten. Zuckerschoten und Chili zugeben. Mit Brühe, Sojasoße und Honig ablöschen und aufkochen. Koriander waschen und hacken. Fleisch und Koriander unter das Gemüse heben. Wokgemüse mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken und anrichten.