

# Asia Rindfleisch mit Pilzen



700 g Rindfleisch Z.B. Rinderhüfte, Rumpsteak  
4 Zwiebeln  
6 Frühlingszwiebeln  
500 g Champignons  
6 Knoblauchzehen  
Helle Sojasoße  
Dunkle Sojasoße  
Reiswein  
Austernsoße  
Natron  
Speisestärke  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
Zucker  
Pflanzenöl Z.B. Sonnenblumenöl  
Sesamöl

## 1. Für das Rindfleisch:

2. Das Fleisch gegen die Faser in sehr dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. 3. Dann mit 2 TL heller Sojasoße, 1 TL dunkler Sojasoße, 1 TL Austernsoße, 1 TL Natron, 1 EL Speisestärke, 1 TL Zucker, 1/2 TL schwarzem Pfeffer und 1 EL Wasser vermengen.  
4. Jetzt 1 EL Öl und 1 TL Sesamöl hinzufügen, alles nochmals gut vermischen und dann beiseitestellen.

## 5. Für das Gemüse:

Die Zwiebel schälen und dann längs in etwas dickere Scheiben schneiden. Die einzelnen Teile der Zwiebelscheiben mit den Händen voneinander lösen und auf einen Teller legen.  
Die Frühlingszwiebeln abspülen, die Enden abschneiden und dann halbieren.  
Das untere helle Ende längs halbieren und dann quer in etwa 3 cm breite Stücke schneiden und zu den Zwiebeln legen.  
Den oberen Teil der Frühlingszwiebeln ebenfalls in etwa 3 cm breite Stücke schneiden und separat beiseitestellen.  
Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.  
Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken oder pressen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelscheiben zusammen mit dem hellen Teil der Frühlingszwiebeln unter Zugabe von einer Prise Salz scharf anbraten.

Dann herausnehmen und beiseitestellen.

Wieder etwas Öl in die Pfanne geben und die Champignons unter Zugabe von 1/2 TL Salz so lange scharf anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Währenddessen einen Spritzer Reiswein hinzufügen.

Dann herausnehmen und ebenfalls beiseitestellen.

Wieder etwas Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten.

2 TL helle Sojasoße, 1 TL dunkle Sojasoße, eine Prise schwarzen Pfeffer und 6 EL Wasser hinzufügen und alles gut vermischen.

Dann den Knoblauch, die Zwiebeln mit den Frühlingszwiebeln, die Champignons und den zweiten Teil der Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben, wieder alles gut vermischen und etwa 1 Minute lang braten.

Dann zusammen mit einer Beilage nach Wahl auf Tellern verteilen und sofort servieren.

Hierzu passt Reis sehr gut.