Rezept

Roast Beef mit Austernsauce

Ein Rezept von Roast Beef mit Austernsauce, am 27.04.2024

Zutaten

400 g	Rinderlende (Roastbeef)
	1/2 TL Backpulver
1 EL	Sesamöl
300 g	Pilze (z. B. Shiitake oder Austernpilze)
1	Knoblauchzehe
3 EL	Austernsauce (Fertigprodukt)
4 EL	Hühnerbrühe
3 EL	Öl
	Pfeffer
1 TL	Speisestärke
2 EL	Sojasauce
150 g	Lauch
1	Schalotte
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 2 cm)
2 EL	Reiswein (ersatzweise trockener Sherry)
1 TL	Zucker
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Rindfleisch quer zur Faser in sehr dünne Scheiben schneiden. Stärke und Backpulver mit 1 EL Sojasauce und 1 TL Sesamöl verrühren. Rindfleisch darin zugedeckt marinieren.

2. Lauch putzen, waschen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Pilze putzen, entstielen, Pilzhüte in Streifen schneiden. Schalotte, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

3. Restliche Sojasauce mit übrigem Sesamöl, Austernsauce, Reiswein, Hühnerbrühe und Zucker verrühren. Das Öl erhitzen. Das Fleisch darin unter Rühren ca. 1 Min. braten. Salzen, pfeffern und herausheben.

4. Schalotte, Knoblauch und Ingwer im Bratfett kurz braten. Lauch und dann Pilze unter Rühren 2 Min. mitbraten. Das Fleisch wieder hinzufügen und die flüssige Würzmischung angießen. Alles gut durchmischen, abschmecken und sofort servieren.