

Rezept

Gebratene Fleischstreifen (Nüa Däd Diau)

Ein Rezept von Gebratene Fleischstreifen (Nüa Däd Diau), am 20.04.2024

Zutaten

500 g Rinder- oder Schweinefilet	1 EL vegetarische Austernsauce
1/2 EL Salz	1 EL Zucker
1 TL helle Sojasauce	1/2 TL frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 EL weiße Sesamsamen	1/2 l Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch schräg in lange Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Alle Gewürze dazugeben und gut mit dem Fleisch vermischen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Das Fleisch aus dem Kühlschrank holen und ca. 10 Min. stehen lassen. Das Öl im Wok stark erhitzen und das Fleisch darin portionsweise in 2-3 Min. hellbraun braten, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Fleischstreifen als kleine Mahlzeit zwischendurch oder zu einem Aperitif reichen.