

Rezept

# Rindfleisch aus dem Wok

Ein Rezept von Rindfleisch aus dem Wok, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Rindersteak	<b>1 TL</b> gemahlener Koriander
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> Bambussprossen (Dose)	<b>125 g</b> Zuckerschoten
<b>1 EL</b> Erdnussöl	<b>2 EL</b> Cashewkerne
<b>2-3 EL</b> Sojasauce	<b>125 ml</b> Hühnerbrühe
<b>1 TL</b> Speisestärke	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch in feine Streifen schneiden. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Bambussprossen abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden. Zuckerschoten waschen und putzen.

---

2. Öl im Wok erhitzen. Fleisch und Cashewkerne darin von jeder Seite bei starker Hitze 1 Min. anbraten, herausnehmen. Bambussprossen und Zuckerschoten im heißen Bratenfett 3-4 Min. dünsten. Fleisch dazugeben, mit Sojasauce und Brühe ablöschen. Speisestärke mit 2 EL Wasser verrühren, unter das Gericht mischen, kurz kochen, bis es gebunden ist.