

Rezept

Rindfleisch mit Austernsauce

Ein Rezept von Rindfleisch mit Austernsauce, am 16.02.2025

Zutaten

500 g Rinderlende	2 EL Reiswein
je 1 grüne und rote Paprikaschote	2 Zwiebeln
1 Stück frischer Ingwer (2 cm)	2 Knoblauchzehen
4 EL Öl	2 EL Sojasauce
4 EL Austernsauce	1 TL Zucker
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in schmale Streifen schneiden, mit dem Reiswein mischen. Paprika waschen, putzen, in Rauten schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Öl in Wok oder Pfanne erhitzen und das Fleisch darin 1-2 Min. kräftig anbraten. Fleisch rausnehmen und Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch 3-4 Min. braten. Sojasauce mit Austernsauce und Zucker dazugeben, salzen. Fleisch untermischen.