

Rezept

Rindfleisch mit Austernsauce (Nüa Pad Nam Manhoy)

Ein Rezept von Rindfleisch mit Austernsauce (Nüa Pad Nam Manhoy), am 10.06.2026

Zutaten

400 g Rinderfilet	3 EL ungesüßte Kondensmilch
1/2 EL Palmzucker	2 1/2 EL vegetarische Austernsauce
5 EL Öl	200 g frische Shiitakepilze oder andere Pilze nach Wahl
1 Zwiebel	5 Knoblauchzehen
4 Frühlingszwiebeln	1 EL helle Sojasauce
grob gemahlener schwarzer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Kondensmilch, Palmzucker, 1 EL Austernsauce und 2 EL Öl in einer Glasschüssel gut vermischen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. marinieren lassen.
2. Die Pilze putzen, harte Stiele abschneiden und große Pilze halbieren. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden.
3. Die übrigen 3 EL Öl im Wok erhitzen. Den Knoblauch hineingeben und goldgelb braten. Die Pilze hinzufügen und ca. 3 Min. anbraten. Fleisch, Zwiebeln, Sojasauce und die restliche Austernsauce zugeben und 3-5 Min. unter Rühren anbraten. 2 EL Wasser zugeben, nochmals aufkochen.
4. Den Wok vom Herd nehmen, die Frühlingszwiebeln aufstreuen, das Gericht auf einer Platte anrichten und mit schwarzem Pfeffer abschmecken.