

## Rezept

# Roastbeef in Tomatensauce

Ein Rezept von Roastbeef in Tomatensauce, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Roastbeef	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>3</b> Knoblauchzehen	<b>2 EL</b> Sojasauce
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>2 TL</b> gemahlener Koriander
<b>2 TL</b> Palmzucker oder brauner Zucker	Salz
Pfeffer	<b>600 g</b> Tomaten
<b>2 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>3</b> Frühlingszwiebeln	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob würfeln. Mit Sojasauce, Zitronensaft, Koriander, Zucker und je 1 TL Salz und Pfeffer pürieren. Fleisch in der Marinade zugedeckt 3-4 Std. ziehen lassen.
2. Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln und hacken.
3. Öl im heißen Wok erhitzen. Fleisch abtropfen lassen, portionsweise auf beiden Seiten 2 Min. anbraten. Marinade, Tomaten und Tomatenmark im Wok verrühren, Fleisch zufügen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. schmoren lassen. Salzen und pfeffern. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in feine Ringe schneiden, obendrauf streuen.