Rezept

Scharfes Rindfleisch mit Zitronengras

Ein Rezept von Scharfes Rindfleisch mit Zitronengras, am 22.05.2025

Zutaten

600 g	Rinderlende oder -filet
2	Stangen Zitronengras
1 Stück	Ingwer (1-2 cm)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
4 EL	Öl
1 TL	Zucker
	Salz
1 EL	Sojasauce oder Fischsauce
4	Knoblauchzehen
3	rote Chilischoten
300 g	feste Tomaten
	1/8 l Asia-Fond (aus dem Glas), Hühnerbrühe oder Wasser
1 EL	Kecap manis (süße Sojasauce)
	Korianderblättchen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Rindfleisch mit einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden – quer zu der Richtung, in der die Fleischfasern liegen. Dann die Fleischscheiben noch ein- oder zweimal durchschneiden. Fleisch mit der Sojasauce oder der Fischsauce mischen.

2. Das Zitronengras waschen, unten und oben ein Stück abschneiden, den Rest fein schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken, Ingwer schälen und fein zerkleinern. Alles zusammen im Mörser zu einer Paste verarbeiten.

3. Die Chilischoten waschen, entstielen und in feine Ringe schneiden. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken Teile abschneiden. Rest waschen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und diese noch einmal der Länge nach durchschneiden. Tomaten waschen und würfeln, dabei die Stielansätze wegschneiden.

4. Öl im Wok oder in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin etwa 2 Minuten braten, dabei immer rühren! Wieder rausholen. Dann Zwiebelstücke und Chiliringe im Fett braten – ungefähr 1 Minute. Die Würzpaste und die Tomaten in den Wok rühren. Asia-Fond, Hühnerbrühe oder Wasser, Zucker und Kecap manis dazuschütten und alles vermengen. Das Fleisch wieder untermischen und gut heiß werden lassen, mit Salz abschmecken. Mit Koriander bestreuen und auf den Tisch damit.