Rezept

Thai-Rindfleischsalat

Ein Rezept von Thai-Rindfleischsalat, am 13.06.2025

Zutaten

- **4** dünne Scheiben Rinderfilet (je ca. 60 g)
- **1 EL** Öl
- **1** Knoblauchzehe
- ½ Bund Koriandergrün
- **3 EL** Limettensaft
- **1 TL** Zucker
- **1 EL** helle Sojasauce
- **1** rote Zwiebel
- **2** Stangen Staudensellerie
- **1** große rote Chilischote
- **2 EL** Fischsauce

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal, 4 g F, 10 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Fleisch mit Sojasauce bepinseln. Öl erhitzen, das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2 Min. braten. Herausnehmen und ruhen lassen.

---

2. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Spalten schneiden, Knoblauch fein hacken. Staudensellerie waschen, in feine Scheiben schneiden. Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blättchen grob hacken. Chili waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Limettensaft, Fischsauce und Zucker verrühren. Fleisch in dünne Streifen schneiden, mit den übrigen Zutaten untermischen.