



PAULANER 0,0%
präsentiert



Paulaner Fantraum - Kochduell Deines Lebens

GEWINNERREZEPT

REISBOWL MIT RIND UND GEMÜSE (Für 3 Personen)

Zutaten

500 g Rinderhüftsteak
100 - 150 ml Sojasauce
100 - 150 g Brauner Zucker
2-3 Zehen Knoblauch
Kleiner Bund Koriander
1-2 Zwiebeln
1 Chilischote (Chilimayo)
1 Limette
2 Avocado
4 Cocktailtomaten
1 große Karotte
Klebereis/Rundkornreis
Ingwer
Mungobohnen-Sprossen
Röstzwiebeln
Sesamöl zum Braten
Stärke

Zubereitung

- 1.) Reis kochen.
- 2.) Währenddessen Gemüse schneiden und Ingwer/Knoblauch reiben.
- 3.) Geschnittenes Rindersteak mit Stärke vermengen.
- 4.) Fleisch mit etwas Öl in der Pfanne scharf anbraten, herausnehmen und ruhen lassen.
- 5.) In der noch heißen Pfanne Zwiebelscheiben, Knoblauch, halbe Chili und Ingwer kurz braten und mit Sojasaße, braunem Zucker sowie etwas Wasser ablöschen. Aufkochen lassen.
- 6.) Fleisch wieder in die Pfanne hinzugeben und so lange rühren, bis eine Soße entsteht.
- 7.) Koriander und Saft einer halben Limette beimischen, ggf. noch etwas Salz/Pfeffer.
- 8.) Reis, Fleisch und das bereits vorgeschchnittene Gemüse in einer Schüssel anrichten, mit der restlichen Chili, Sprossen (ggf. etwas Chilimayo) und ein paar Röstzwiebeln drapieren.

