

Rostbeefstreifen asiatisch, in Pfeffer Sauce

- **Küche:** Asiatisch
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnelles Single Gericht, einfach, schnell gemacht, herzhaft, lecker

Zutaten

- 250 g Roastbeef in 1 cm dicken Streifen
- 3 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen in 1 cm langen Stücken/Streifen
- 1/2 kleine gelbe und rote Paprikaschote in 3 cm langen Streifen
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Tl schwarzer Pfeffer gemahlen
- 5 El Reiswein
- 80 ml Geflügelfond
- 1/4 Tl fein gehackter frischer Ingwer
- 1 El Sojasauce
- 2 El Austernsauce
- 3-4 El Olivenöl
- 1 Tl Pinienkerne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rindfleischstreifen in heißem Olivenöl im Wok oder einer großen Stielpfanne scharf anbraten, zunächst kurz warm halten.

Schritt2

In der gleichen Pfanne den Pfeffer leicht anrösten und dann die Pinienkerne dazu geben.

Schritt3

Mit dem Reiswein und dem Geflügelfond aufgießen, den Ingwer, Soja Sauce und der Austern Sauce aufgießen.

Schritt4

Schritt5

Den Paprika, Knoblauch und die Frühlingszwiebeln zufügen, leise köcheln lassen. Ev. leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden und das Rindfleisch unter heben.

Schritt6

Dazu trockenen Basmati-Duft Reis servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, raffiniert, rindfleisch, Schnelles Single Gericht, Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rostbeefstreifen-asiatisch-in-pfeffer-sauce/>