LOVE
COOK
LIVE

RÖSLE
SINCE 1888

Teriyaki

Zutaten:

300 g	Rumpsteaks
2 EL	Sojasauce
75 ml	Sherry
2 TL	Kartoffelstärke
300 g	Paprikaschoten
2	Pfefferschoten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
20 g	Ingwer
2	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
½ Bund	Koriandergrün
150 ml	Hühnerfond
7 EL	Austernsauce
	Zucker
	Pfeffer aus der Mühle
	Öl

Zubereitung:

Rumpsteaks quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Aus Sojasauce, 50 ml Sherry, Kartoffelstärke und Pfeffer eine Marinade mischen und das Fleisch darin einlegen.

Währenddessen Paprikas und Pfefferschoten waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und 4 cm lange Stücke schneiden. Ingwer, Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Koriander grob schneiden.

Nun das marinierte Rindfleisch abtropfen lassen, dabei die Marinade auffangen. Diese mit Hühnerfond, Austernsauce, restlichem Sherry und etwas Zucker verrühren.

Etwas Öl im Wok oder einer Pfanne auf sehr hoher Stufe stark erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten, dann aus dem Wok nehmen und beiseite legen.

Erneut etwas Öl erhitzen, Knoblauch und Ingwer darin kurz anbraten. Paprika, Frühlingszwiebeln und Zwiebeln zugeben und mitbraten. Dabei immer wieder umrühren. Mit der Saucen-Mischung ablöschen und leicht einkochen lassen. Koriander, Fleisch und Pfefferschoten hinzugeben und nochmals kurz garen.

Zum Servieren auf Tellern anrichten und nochmals mit Pfeffer abschmecken.