

Sauer-Scharfes Rindfleisch

- 1kg Rinderbraten* * in kleine Schnetzel[†] schneiden und gründlich klopfen.
Aus
- Weinessig*
- Sojasoße* und
- Pfeffer* eine scharfe Marinade bereiten, das Fleisch einlegen und zwei Tage im Kühlschrank ruhen lassen.
- Öl* in einer schweren Pfanne stark erhitzen, das Fleisch sorgfältig von allen Seiten anbraten, etwas von der
- Marinade* dazugeben.
- 2 Gemüsezwiebeln* schälen, hacken,
- 3 rote Paprikas* entkernen, hacken. Alles mit in die Pfanne geben; mit
- Gemüseinstantbrühe* würzen und mit aufgelegtem Deckel köcheln lassen. Wenn die Paprika schon einiges H₂O verloren hat, mit
- 4 rote Alopinos* (sehr fein hacken)
- Pfeffer*
- scharfer Sojasoße*
- Currypulver*
- chin. Grillpaste* und
- etwas Marinade* sehr sauer-scharf abschmecken, noch
- 3 – 4 EL süße Sahne* einkochen lassen.
- Wichtig:** *Unbedingt das Rindfleisch probieren, ob es zart, weich und durch ist. Sollte es noch nicht ganz den Wünschen entsprechen, Hitze abstellen und gar-ziehen lassen. Fertig!*
- Zubereitungszeit:** 30 Minuten
- Beilage:** Wildreis, kräftiger Rotwein

Tipp:

* *Rinderbraten:* Sollte gut abgelagert und marmoriert sein!

† *Schnetzel:* ca. 2cm × 4cm Stücke

- ★ Gut abgehangenes Rindfleisch ist nicht rot, sondern eher dunkelroter bis dunkelbraun-violetter Farbe.
- ★ Soll das Rindfleisch noch weicher werden, dann erst in die Marinade und diese in den Kühlschrank, dann alles einfrieren, nach einigen Stunden wieder auftauen und dann verwenden.
- ★ Soll es wirklich sehr scharf werden, dann kurz vor Ende etwas *Sambal Oleg*, oder *Sambal Manis* hinzufügen. Vorsicht: alle scharfen Gewürze vertragen keine langen Kochzeiten. Also nur ganz kurz mitkochen oder sogar nur mitziehen lassen!

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)