



# Asiatische Rindfleisch Pfanne

## Zutaten für 2 Portionen:

6EL Öl  
Knoblauchzehe  
2cm Ingwer  
150ml Wasser  
80ml Sojasoße  
1,5EL Honig  
1 roter Paprika  
1 Zwiebel  
1 Frühlingszwiebel  
4EL Maisstärke  
300g Rindfleisch  
150g Reis

## Und so geht's:

Zuerst den Reis für die Beilage kochen.  
Den Ingwer und den Knoblauch klein hacken und mit 2EL Öl anbraten. Mit Wasser, Sojasoße und Honig ablöschen und das Ganze kurz aufkochen lassen. Danach die Hitze heruntersetzen und 5 Minuten lang köcheln lassen.  
Währenddessen das Rindfleisch in Stücke schneiden und in der Maisstärke wälzen.  
Die Soße in ein Gefäß füllen und kurz stehen lassen.  
Den Topf mit Küchenrolle auswischen und das Rindfleisch mit 4EL Öl scharf anbraten.  
Zwiebel, Frühlingszwiebel und Paprika in kleine Stücke schneiden und für 3-4 Minuten mit anbraten.  
Mit der Soße aufgießen und für weitere 5 Minuten köcheln lassen.

