

Caramelisiertes Rindfleisch



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten
 SCHMOREN ca. 1½ Stunden

FÜR 4 Personen

800 g Rindsvoressen, z.B. vom Hals
 1 EL Bratbutter
 Salz, Pfeffer
 4 Schalotten, in Vierteln
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 1 Stängel Zitronengras, fein gehackt
 1 dl Reiswein oder Weisswein
 2 dl Fleischbouillon
 1 Nelke

4 EL Palm- oder Rohrzucker
 3 EL Fischsauce
 3 EL Sojasauce
 1 Limette, ganzer Saft

½ Bund Koriander, zerpft
 ½ Salatgurke, in feinen Scheiben
 50 g gesalzene geröstete Erdnüsse, grob
 gehackt
 1 roter Chili, entkernt, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG

Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter rundum ca. 5 Minuten anbraten, würzen, herausnehmen. Schalotten, Knoblauch und Zitronengras in derselben Pfanne kurz andämpfen. Fleisch wieder begeben. Wein, Bouillon und Nelke begeben, zugedeckt ca. 1½ Stunden schmoren, bis das Fleisch zerfällt. Abkühlen lassen, Nelke entfernen, Fleisch etwas zerpfen. Zucker mit den restlichen Zutaten gut verrühren, mit dem Fleisch und der übrig gebliebenen Sauce mischen. Zurück in die Pfanne geben und aufkochen, offen einköcheln, bis die Sauce leicht caramelisiert.

SERVIEREN

Mit Koriander, Gurken, Erdnüssen und Chili anrichten.

Tipp

- Mit Basmatireis servieren.

www.lemenu.ch