



GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN

oz. ROTER CURRY „CHIANG MAI“

RINDFLEISCHSALAT SÜSS-SAUER MIT CURRY, CASHEWKERNE, SOJASPROSSEN UND PAK-CHOI

ZUTATEN

320 G	RINDERRÜCKEN AUSGELÖST
40 G	SESAMÖL NATUR
100 G	CASHEWKERNE
100 G	SOJASPROSSEN
30 G	INGWER FRISCH
100 G	PAK-CHOI
1 STK.	KAROTTE
5 G	KORIANDER FRISCH
	FRISCHE CHILI ROT GESCHNITTEN NACH BELIEBEN
200 G	SÜSS SAUER DRESSING

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUTATEN FÜR DRESSING SÜSS-SAUER

1 EL	HONIG
1 EL	ZUCKER
1 EL	SWEET CHILL SAUCE
1 EL	SOJA SAUCE
40 G	TOMATENSAFT
1 EL	TOMATENMARK
100 G	LIMETTENSAFT
80 G	SESAMÖL NATUR
20 G	SESAMÖL DUNKEL

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Roter „Chiang Mai“ Curry, Korianderblätter, Ingwer, Sojasauce



VORBEREITUNG

Rinderrücken in Streifen schneiden und mit oz. Roter „Chiang Mai“ Curry würzen.
Cashewkerne in der Pfanne ohne Fett leicht rösten. Karotten, Ingwer und Pak-Choi in feine dünne Streifen schneiden.

ZUBEREITUNG SAUCE SÜSS-SAUER

- 1 Honig, Zucker, Sweet Chili, Sojasauce, Tomatensaft und Tomatenmark mit dem Limettensaft glattrühren.
- 2 Das Sesamöl langsam einrühren und abschmecken.

ZUBEREITUNG SALAT

- 1 Die Rindfleischstreifen in Sesamöl kurz und heiß anbraten und aus der Pfanne nehmen – das Fleisch soll medium oder medium-rare sein.
 - 2 Sojasprossen und Pak-Choi ebenfalls in Sesamöl kurz anbraten.
 - 3 Das Fleisch mit dem warmen Gemüse, Karottenstreifen und den Cashewkernen vorsichtig mischen.
 - 4 Süß-saure Sauce mit dem frischen Koriander zugeben und mischen.
 - 5 Auf dem Teller anrichten und servieren.
-

OZ.-TIPP

Der Salat kann auch mit gekochten Reismudeln zubereitet werden.
Für den besonderen Kick können ein paar Reismudeln frittiert und als Garnitur dazu serviert werden.

