

MARINIERTES RINDFLEISCH MIT ZITRONENGRAS

Kategorie: **ABENDESSEN** **FLEISCH** **MITTAGESSEN**



Zutaten für 1 Portion:

- 200 g Rinderfilet
- 80 g Sojaspaghetti
- 75 g Zwiebel
- 0.25 Stück Limette
- 0.5 Stängel Zitronengras
- 0.5 Stück Knoblauch
- 1 Esslöffel Sojasauce (hell)
- 1 Teelöffel Ahornsirup
- 0.5 Esslöffel Koriander
- 0.5 Teelöffel Butterschmalz
- 0.5 Esslöffel Olivenöl
- 0.5 Teelöffel Kokosöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer (grün)

ZUBEREITUNG:

Rinderfilet in 2 cm große Würfel schneiden.

1/3 der Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Zitronengras ebenfalls fein hacken. Die restlichen Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und beiseite stellen.

Koriander grob hacken. Limettenschale abreiben und auspressen. Das gewürfelte Fleisch mit den gehackten Zwiebeln, Zitronengras, Knoblauch, der halben Menge Olivenöl, Sojasauce, Limettensaft, Ahornsirup, Salz, Pfeffer für ca. 20 Minuten marinieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin goldbraun braten.

In der Zwischenzeit die Sojaspaghetti nach Packungsanweisung kochen. Sojanudeln in einem Sieb abgießen.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Abgegossene Sojaspaghetti hinzugeben und durchschwenken. Die Spaghetti salzen und pfeffern.

Gehackten Koriander und Limettenabrieb unterheben. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Rinderwürfel darin rundherum anbraten. Hitze reduzieren und ca 4-5 Minuten fertig garen. Die Würfel können innen gerne noch etwas rosa sein. Fleisch mit den Sojaspaghetti und den Zwiebelstreifen servieren.