

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Knuspriges Rindfleisch mit Erdnuss und Reis

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(4 Personen)

Für das Rind

- 500 g Rinderfaschiertes
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL frischer Ingwer
- Saft einer Limette
- 1 EL brauner Zucker
- 1 Msp. Chilipulver
- Fischesauce
- Salz

Für die Beilage

- 400 g gekochter Reis

Zum Anrichten

- 4 EL gehackte Erdnüsse
- frischer Koriander
- essbare Blüten

Zubereitung

- 1.** Für das knusprige Rindfleisch zuerst das Faschierte in eine beschichtete Pfanne geben, leicht salzen und bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten.
- 2.** Währenddessen die Schalotte, den Knoblauch und den Ingwer ganz fein schneiden und dann zum Faschierten in die Pfanne dazugeben. Kurz mitrösten und anschließend den braunen Zucker zugeben.
- 3.** Nun das knusprige Faschierte mit einem Schuss Fischsauce und etwas Limettensaft ablöschen und mit ein wenig Chilipulver und Salz abschmecken.
- 4.** Zum Schluss den gekochten, warmen Reis in eine Schüssel geben, das knusprige Rindfleisch darauf verteilen und mit gehackten Erdnüssen, frischem Koriander und essbaren Blüten garnieren.