KIKKOMAN

Pad Krapao Rindfleisch mit Erdnüssen und Thai-Basilikum

Gesamtzeit **20 Min.**

ZUTATEN

10 Portion(en)

Sauce:

100 ml	Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce
300 ml	Austernsauce
100 ml	Fischsauce
100 ml	Limettensaft
150 g	Palmzucker, gehackt
800 ml	Rinderbrühe (glutenfrei)
30 g	Maisstärke

Pad Krapao:

2 kg	Rinderhackfleisch
400 g	Schalotten
30 g	Knoblauch
600 g	rote Paprika
100 ml	Erdnussöl

Zum Servieren:

4 TL	frischer Koriander, gehackt
4 TL	frischer Schnittlauch, gehackt
1	Thai-Basilikum, gehackt
50 g	gesalzene Erdnüsse, gehackt
1,2 kg	gekochter Jasminreis

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Sauce: Kikkoman glutenfreie Sojasauce, Austernsauce, Fisch- sauce, Limettensaft, Palmzucker, Rinderbrühe und Maisstärke mischen und beiseitestellen.

Pad Krapao: Schalotten und Knoblauch hacken und in Öl anbräunen. Paprika in Streifen schneiden, hinzugeben und 2 Minuten mitbraten. Rinderhack in die Pfanne geben und knusprig braten, anschließend die nochmals durchgerührte Soße zufügen. Alles 3 Minuten kochen, bis die Sauce eindickt.

Zum Servieren: Gehackten Koriander, Schnittlauch, Thai-Basilikum und Erdnüsse über das Fleisch streuen. Mit Jasminreis servieren.