KIKKOMAN

Teriyaki-Rindfleisch-Pfanne

Gesamtzeit **55 Min.** **25 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Rindfleischpfanne:

1,2 kg	Rindfleisch (z. B. Flanksteak)
80 g	Chili, mild, in dünnen Ringen
700 ml	Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki
150 ml	Rapsöl
15 g	Knoblauchzehen, fein gehackt
30 g	Ingwer, fein gehackt
800 g	Zwiebeln, weiß, geachtelt
600 g	Shiitake-Pilze, ohne Stiele, gesäubert und in Streifen geschnitten

Außerdem:

400 g	Basmati-Reis
50 g	Frühlingszwiebeln, schräg in Streifen geschnitten
10 g	Sesam

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden (ca. 1 x 3 x 1 cm). Zusammen mit Chili und der Hälfte der Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki in eine Schüssel geben. Gut vermengen und beiseitestellen.

Schritt 2

Reis nach Packungsanweisung zubereiten.

Schritt 3

Die Hälfte des Öls in einem Wok oder einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Das Fleisch portionsweise von allen Seiten scharf anbraten und anschließend aus dem Wok nehmen.

Schritt 4

Das restliche Öl im selben Wok auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln und Pilze dazugeben und 3–4 Minuten braten, bis die Zwiebeln glasig sind. Knoblauch und Ingwer dazugeben und kurz mitbraten. Das Fleisch und die restliche Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki dazugeben und nochmal 2–3 Minuten köcheln lassen.

Schritt 5

Den Reis mit der Shiitake-Rindfleisch-Pfanne anrichten und mit Frühlingszwiebeln und Sesam toppen.