

Rindfleisch-Bowl

Zubereitungszeit **35 Minuten**
Kalorien pro Portion **347**



Zutaten für 4 Personen

Für die Basis-Bouillon:

70 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
16 g Zucker
4 ml Weißwein

Für die Bowl:

200 g Basmatireis
24 g Zitronengras
240 g Rinderhüftsteaks
120 g rote Paprika
120 g gelbe Paprika
80 g Zwiebeln
60 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
36 g Frühlingszwiebeln, feine Ringe

Zubereitung:

1. Für die Basis-Bouillon Sojasauce, Zucker, Weißwein (alternativ weißer Balsamico-Essig) und 980 ml Wasser verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat, ggf. leicht erwärmen.
2. Für die Bowl Reis 1- bis 2-mal in kaltem Wasser waschen und nach Packungsanweisung mit Zitronengras in Basis-Bouillon garen.
3. Rinderhüftsteak in Streifen in Pflanzenöl scharf anbraten, geschnittenes Gemüse zugeben, kurz mitbraten und mit Kikkoman natürlich gebrauter Sojasauce ablöschen. Reis und Rindfleisch in Bowls füllen und mit Frühlingszwiebeln garniert servieren.

Guten Appetit!