

Asiatische Reispfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Langkornreis, 300 gr Rindfleisch, 1 Zwiebel, 2 Stangen Staudensellerie, 1 große rote Paprikaschote, 1 Stange Lauch, 150 gr Shiitake Pilze oder Champignons, 1 rote Chilischote, 2 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Currypulver, 2 Esslöffel Sojasauce, 2 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Rindfleisch abbrausen, trockentupfen, in 3cm lange, schmale Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln. Sellerie, Paprika und Lauch putzen und waschen. Pilze putzen. Sellerie und Paprika in feine Streifen, Lauch in Ringe schneiden. Pilze in Scheiben teilen. Chili putzen, entkernen, abbrausen, in feine Ringe schneiden.

Die Zubereitung:

Reis nach Packungsangabe in Salzwasser garen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Curry würzen, Fleisch aus der Pfanne nehmen. Zwiebel, Gemüse (ohne Chili) und Pilze im Bratfett kurz anbraten. 1/4l Wasser und Sojasauce zugeben, 2 Minuten leicht köcheln lassen. Reis abgießen und mit dem Fleisch zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut vermischen. Die Chiliringe nach Belieben darüber streuen. Reispfanne servieren.