



Rindfleisch mit roten Schalotten und Chinalauch

Daging Bawang

Daging Bawang ist ein Gericht aus der malaysischen und indonesischen Küche, das aus Rindfleisch und Zwiebeln besteht. Das Rindfleisch wird oft in dünne Scheiben geschnitten und mit verschiedenen Gewürzen mariniert, bevor es zusammen mit Zwiebeln gebraten wird. Die Zwiebeln verleihen dem Gericht eine süßliche Note, die gut mit dem herzhaften Geschmack des Rindfleischs harmoniert.

Herkunft: Indonesien

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rinderhüfte

15 Schalotten rot

1 Bund Chinalauch

2 EL Austernsauce

1 EL Öl zum Anbraten

Für die Marinade

1 EL Chiliöl

1 TL Pfeffer weiß

1 EL Sojasauce

6 EL Reiswein



Rindfleisch, Schalotten und Chinalauch

Vorbereitung

Chiliöl, rosa Pfefferkörner und Sojasauce mit dem Reiswein zu einer Marinade verrühren. Das Rindfleisch in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden (dickeres Carpaccio) - am besten das Fleisch vorher kurz anfrieren - und diese mit der Marinade vermischen. Das Fleisch etwa 30 Minuten in der Marinade ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, einige Schalotten halbieren, die übrigen ganz lassen. Den Chinalauch in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Zubereitung

Chiliöl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen. Die Schalotten darin glasig schwenken, nach und nach das Fleisch beifügen und unter schnellem Schwenken rundum braten, währenddessen die Austernsauce beitragen. Zum Schluss den Lauch unterheben. Mit weißem Reis servieren.