

# Koreanisches Rindfleisch mit Kimchi und Pilzen

Gesamtzeit **33 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 18 Min. Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für das Pfannengericht:

- 40 ml** Pflanzenöl
- 1.2 kg** Rindfleisch (Entrecôte oder Ribeye), in dünnen Streifen
- 3** Knoblauchzehen, fein gehackt
- 150 g** Zwiebeln, in dünnen Scheiben
- 300 g** Shiitake-Pilze, in Scheiben
- 300 g** Kimchi, fein gehackt
- 200 ml** Kikkoman natürlich gebraute Tamari  
glutenfreie Sojasauce  
ohne Weizenzusatz
- 50 g** Rohrzucker

### Für die Beilage:

- 150 g** Butter
- 1.2 kg** Basmatireis, gekocht
- 50 g** Röstzwiebeln, glutenfrei

### Zum Garnieren:

- 30 g** Sesam, geröstet
- 100 g** Frühlingszwiebeln, grüner Teil, grob geschnitten

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Pflanzenöl in einem grossen Wok oder einer Pfanne erhitzen und Rindfleischstreifen bei starker Hitze 3–4 Minuten braten, bis sie aussen goldbraun und innen saftig sind. Herausnehmen und beiseitestellen.

### Schritt 2

Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen und 2–3 Minuten glasig dünsten.

### Schritt 3

Shiitake-Pilze, Kimchi, Kikkoman glutenfreie Sojasauce und Zucker hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten kochen, bis sich die Zutaten verbunden haben und die Sauce eindickt. Das Fleisch zurück in die Pfanne geben und nochmals aufkochen.

### Schritt 4

Butter in einer grossen Pfanne schmelzen und Jasminreis 2–3 Minuten anbraten. Röstzwiebeln unterheben.

### Schritt 5

Das Pfannengericht mit dem Butterreis servieren. Mit Frühlingszwiebeln und Sesam garnieren.