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 dünne Ringe geschnitten
700 ml	Kikkoman Wok Sauce Teriyaki
150 ml	Rapsöl
15 g	Knoblauch, fein gehackt
30 g	Ingwer, fein gehackt
800 g	Zwiebeln, 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

Das 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 zur Seite stellen.

Schritt 2

Den Reis nach Packungsanweisung zubereiten.

Schritt 3

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

Schritt 4

Das restliche Öl im gleichen 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 Rind 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.