

Jeder kann kochen, man braucht nur Mut“: Rindfleisch mit Soja



Hallo liebe Lecker Schmecker. Hinter dem Herd des Nordhessen Journals steht Nils Kreidewolf, Chefkoch und Inhaber des Bürgerhofs Bad Zwesten. Dieser ist jetzt wieder geöffnet und Ihr könnt euch vom Chefkoch wieder mit leckeren Gerichten verwöhnen lassen. Er versorgt euch aber weiterhin auch bei uns mit leckeren Rezepten. Heute gibt es daher in der Kategorie „Jeder kann kochen, man braucht nur Mut“: Rindfleisch mit Soja

- ca 800g Rindfleisch (Hüfte)
- 1 Schale Sojasprossen (frisch)
- Salz, Pfeffer, Sojasosse
- etwas Cherry

Das Rindfleisch in ca. 4cm Breite, 1cm hohe Streifen schneiden. Mischt Salz, Pfeffer, den Cherry und die Sojasosse zu einer leckeren Marinade zusammen und mariniert eure Fleischstreifen damit. Dann lasst Ihr alles für mindestens 2 Stunden marinieren. Über Nacht wäre jedoch besser. Danach das Fleisch scharf anbraten und die Sprossen hinzugeben. Füllt das Ganze dann mit etwas Flüssigkeit auf. Das Ganze dann mit etwas Speisestärke abbinden. Am Ende noch etwas Chili hinzugeben, um dem Gericht einen Extra Kick zu verpassen. Als Beilage empfehle ich Basmatireis. Viel Spaß beim nachkochen, euer Chefkoch Nils Kreidewolf.



Eine Werbeschaltung bei uns
ist viel günstiger als sie denken.

Fragen sie uns danach