# Glasiertes Walisisches Rindfleisch mit Ingwer und Chili

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Portionen: 2

Küche: thailändisch/asiatisch

Zuschnitt: Steak

## Zutaten

- Duftreis für 2 Personen
- 200 g Zuckerschoten
- 225 g mageres Rumpsteak vom Walisischen Rind, in schmale Streifen geschnitten
- 15 ml (1 TL) Pflanzenöl
- 5 cm Zitronengras, zerdrückt und dann in feine Streifen geschnitten
- 1 rote Chilischote, entkernt und in feine Streifen geschnitten
- 2,5 cm Ingwerwurzel, geschält und fein gerieben
- 30 g dunkelbrauner Zucker
- 10 ml (2 TL) dunkle Sojasauce (ungesüßt)
- 10 ml (2 TL) asiatische Fischsauce
- 5 ml (1 TL) süße Chilisauce
- Saft und geriebene Schale von ½ bis 1 unbehandelten Limette
- Frische Kräuter zum Servieren: Basilikum, Minze und Koriander

## Zubereitung

1. Reis garen und warm stellen. Zuckerschoten blanchieren, abseihen und warm stellen. Öl in einem großen Wok oder in einer großen Pfanne erhitzen und Walisisches Rindfleisch hinzufügen.
2. Fleisch bei hoher Hitze von allen Seiten 2 – 3 Minuten anbraten. Zitronengras, Chili, Ingwer, Zucker, Soja- und Fisch- und süße Chilisauce sowie Limettensaft und -schale hinzugeben Ca. 5 Minuten einkochen lassen, bis die Sauce soweit reduziert ist, dass sie zu karamellisieren beginnt.
3. Bei niedriger Temperatur vor sich hin köcheln lassen und darauf achten, dass Sauce nicht zu sehr eindickt. Erst Reis, dann Zuckerschoten darüber auf Teller geben. Darauf Rindfleisch platzieren und frische Kräuter darüber geben.