



Stir-Fry von der Rinderhüfte

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

| | | | |
|--------|-------------------------------|--------|-----------------------|
| 1,5 kg | Rinderhüfte | 10 | frische Brokkoliköpfe |
| 5 EL | Sesam | 12 | Knoblauchzehen |
| 300 g | Ingwer | 1/8 L | Sesamöl |
| 750 ml | Sojasaße | 750 ml | Fischsauce |
| 10 TL | Chinagewürz (z. B. von Fuchs) | | Salz |
| | Pfeffer grob oder fein | | |

Zubereitung

Zubereitung

1. Ausgelöste Brokkoliröschen im Sesamöl scharf anbraten, gehackten Ingwer und gehackten Knoblauch hinzugeben.
2. In feine Scheiben geschnittene Rinderhüfte mit anbraten.
3. Mit Fisch und Sojasauche ablöschen, Gewürze hinzugeben und leicht einreduzieren lassen.
4. Vor dem Servieren mit Sesam bestreuen.