



Bulgogi Bowl

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1 kg	Entrecôte	1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen	3 Stangen	Frühlingszwiebeln
3 EL	Rohrzucker	1	Birne
100 ml	Sojasoße	3 EL	Sesamöl
1 TL	Sesam	150 g	Basmatireis
	Salz, Pfeffer		

Zubereitung

-
1. Entrecote in Streifen schneiden und in der Sojasoße einlegen.
 2. Zwiebel in Streifen, Frühlingszwiebeln in Ringe und den Knoblauch in dünne Scheibchen schneiden.
 3. Reis garen.
 4. Birne ungeschält teilen und entkernen, dann in Streifen schneiden.
 5. Fleisch aus der Soße nehmen und abtropfen lassen. In heißem Sesamöl anbraten.
 6. Zwiebeln und Knoblauch kurz mit anschwitzen.
 7. Birnenstreifen und Rohrzucker dazu geben und mit der Sojasoße ablöschen.
 8. Kurz einköcheln lassen und mit dem Reis servieren.

Entrecôte

Das Entrecote, auch Ribeye oder zu deutsch Hohe Rippe genannt, glänzt durch seinen unvergleichlichen Flair und Geschmack. Die natürliche Marmorierung gibt dem Entrecote seine Saftigkeit und zarte Textur.