



## Asiatische Steak Tacos mit pikantem Kohl

Schritte: 12

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

---

3 kg	Rindersteak	200 ml	Sojasauce
20 EL	brauner Zucker	200 ml	Reisessig
3	Bund Koriander	10	kleine Frühlingszwiebeln
20	Weizen Tortillas	3	Chinakohl
100 g	Chilipaste	100 g	weißer Sesam
100 g	schwarzer Sesam	5 EL	Ingwerpaste
500 g	Mayonnaise	5	Wasabituden

### Zubereitung

---

Für den Kohl, Chinakohl in dünne Streifen schneiden, zusammen in einer Schüssel mit Chilipaste, Sesam und Ingwer gut vermischen.

Aus Mayonnaise und Wasabi eine Creme herstellen.

Das Steak in mundgerechte Stücke schneiden.

Diese dann zusammen mit braunem Zucker, klein gehackten Koriander und Reisessig gut vermischen.

Anschließend die Sojasauce dazugeben.

In einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten medium braten.

Danach den fertigen Kohl mit in die Pfanne geben.

Tortilla unter dem Grill im Ofen leicht bräunen.

Mayonnaise auf den Tacos verteilen.

Die Steakstreifen-Kohl-Mischung darauf verteilen und mit klein geschnittenen Frühlingszwiebeln toppen.

Den Wrap zusammenrollen und mit Wasabi anrichten.