



Beef Bulgogi

Zutaten:

- 350g Bulgogi Rindfleisch
- Bulgogi Marinade
- 380g Pak Choi
- 90g Shiitake Pilze
- 2 EL Sesamöl
- 5 EL helle Sojasauce
- 2 EL Chiliöl mit Knoblauch
- 150g Reis

1. Das Rindfleisch am Vorabend marinieren und in den Kühlschrank stellen.

2. Am nächsten Tag in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Öl auf beiden Seiten braten und zur Seite stellen.

3. Pak Choi waschen und Blätter vom Strunk trennen. Die separaten Blätter in einer Pfanne mit etwas Sesamöl auf niedriger Hitze braten. Shiitake Pilze schneiden und zum Pak Choi geben.

4. Weiter braten lassen und anschließend die Sojasauce hinzufügen. Bedeckt ca 4 Minuten kochen, bis das Gemüse gar ist. Anschließend mit Chili/Knoblauchöl beträufeln.

5. Reis gründlich waschen und nach Packungsvorgabe kochen. Warm anrichten und auf Wunsch mit Sesam garnieren.

