Gebratenes Rindfleisch

Dieses Rezept für gebratenes Rindfleisch stammt ursprünglich aus Korea, wo es "Bulgogi" heißt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 kg	Beiried
1 EL	Pflanzenöl

Für die Marinade

120 ml	Sojasauce
3 EL	Sesamöl
1 Stk.	Birne
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ingwer
1 EL	Zucker
50 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für das gebratene Rindfleisch zuerst die Marinade zubereiten: Knoblauch und Ingwer pellen und fein hacken, in eine große Schüssel geben. Die Birne schälen und in die Schüssel reiben. Sojasauce, Sesamöl, Zucker und Wasser zufügen, gut mischen.

2. Das Fleisch in Scheiben von etwa 1 Zentimeter Stärke schneiden und mindestens 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen. Sehr wenig Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Das marinierte Fleisch etwa 2 - 3 Minuten lang scharf anbraten, sofort servieren.

Tipp

Als Beilage zum gebratenen Rindfleisch schmeckt Reis und Gemüse.