WUNDERDRESSING CALAMANSI ORANGE

Rindfleischstreifen auf Asia-Krautsalat

Asiatisch · Fleisch

FÜR 2 Portionen ZEIT 35 Minuten



Zutaten

- 300 g Weißkohl oder Spitzkohl
- 1 Karotte (ca. 100 g)
- Salz
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Sesam
- 300 g Rinderhüfte (am Stück, ca. 2,5 cm dick)
- 1 EL Rapsöl
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Wunderdressing Calamansi Orange

Geschmack: Frisch, herzhaft und leicht exotisch.

Zubereitung

1. Kohl putzen, den Strunk entfernen und den Kohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Karotte schälen und in feine Streifen schneiden oder grob raspeln. Kohl mit ½ TL Salz in einer Schüssel 1–2 Minuten kräftig durchkneten, bis er etwas weicher wird.
2. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden, etwas Grün zum Bestreuen beiseitelegen. Wunderdressing kräftig schütteln, mit Kohl, Karotte und Frühlingszwiebeln mischen und mind. 15 Minuten durchziehen lassen.
3. Inzwischen Sesam in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und herausnehmen. Fleisch trocken tupfen und salzen. Öl in der Pfanne bei starker Hitze erhitzen, die Hüfte je Seite 2–3 Minuten scharf anbraten und bei mittlerer Hitze unter Wenden noch 3–4 Minuten braten, bis die Kerntemperatur 54–56 °C (rosa/medium) erreicht ist.
4. Fleisch in Alufolie gewickelt 5 Minuten ruhen lassen, dann quer zur Faser in dünne Streifen schneiden und pfeffern. Krautsalat auf Teller verteilen, Fleischstreifen darauflegen und mit Sesam und Frühlingszwiebelgrün bestreuen.

DAZU PASST

Wunderdressing CALAMANSI ORANGE

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de