

# Mongolian Beef

## Zutaten für 2 Portionen:

### Fleisch und Marinade:

250 g	Rinder Steak
1 EL	Sojasoße
1 EL	Speisestärke
1 EL	Öl

### Soße:

1 EL	Speisestärke
2 EL	Wasser
3 EL	Sojasoße
60 ml	Brühe
2 EL	brauner Zucker

### Knusperpanade:

70 g	Speisestärke
100 ml	Öl

### Gemüse:

0,5 TL	Ingwer, gerieben
2	Knoblauchzehen
2	Frühlingszwiebel

Die Zutaten für die Marinade mischen und das Fleisch gut eine Stunde darin marinieren. Je länger das Fleisch in der Marinade ist, desto intensiver ist der Geschmack.

Für die Soße mischt man die Speisestärke mit dem Wasser und fügt die restlichen Zutaten hinzu, beiseite stellen.

Das marinierte Fleisch mit Speisestärke bestreuen, so dass jedes Stück Fleisch damit bedeckt ist. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Sobald sich an einem Holzlöffel kleine Bläschen bilden ist das Öl heiß genug. Das Fleisch in kleinen Portionen nacheinander knusprig braten und auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen. Das Fleisch im Backofen warm stellen.

Die Frühlingszwiebel waschen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne ein wenig von dem übrigen Öl erhitzen und die Knoblauchzehen darin kurz anbraten, die Soße dazu geben und kurz eindicken lassen. Das Fleisch und die Frühlingszwiebel dazu geben, umrühren bis das Fleisch mit der Soße überzogen ist.

Dazu passt hervorragend Reis.