Bulgogi Koreanisches Rindfleisch

Zutaten für 2 Portionen:

Fleisch:

400 g	Rindersteak
1	Frühlingszwiebel, der helle Teil. Der grüne Teil kommt am Ende frisch aufs Essen
1	Zwiebel
0,5	mittelgroße Karotte, geschält und in Streifen geschnitten
1 EL	Öl
1 EL	Sesam

Marinade:

3 EL	Sojasoße
1,5 EL	brauner Zucker
1 EL	Mirin (japanischer Reiswein) Ersatz: Apfelessig mit 1 TL Zucker
0,5 EL	Sesamöl
2 EL	geriebene Zwiebel
2	gehackte Knoblauchzehen
3 EL	geriebene Äpfel
0,5 TL	geriebenen Ingwer
Schwarzer Pfeffer	

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden. In deiner Schüssel die Zutaten für die Marinade zusammen mischen und das Fleisch darin marinieren. Am besten bleibt das Fleisch über Nacht in der Marinade.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und die Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden und im heißen Öl kurz anbraten. Das Fleisch inklusive der Marinade hinzufügen, ebenso die in feine Streifen geschnittene Karotte. Unter Rühren das Fleisch anbraten, es sollte im Innern rosa sein. Mit Sesam und dem Grünen der Frühlingszwiebel bestreuen und mit Reis servieren.