

Rindfleisch mit Tamarinden

1 El Öl
2 Stangen Zitronengras, feingehackt *)
6 Schalotten, feingewürfelt
2 Chilischoten, feingehackt
500 g Rinderfiletstreifen
3 EL Tamarindenmark *)
2 EL Limonensaft
2 TL Fischsoße *)
2 TL Brauner Rohrzucker
1 Papaya , gewürfelt

*) im Asia-Shop

Öl im Wok erhitzen. Schalotten, Chili und Zitronengras ca. 2 Min. garen. Das Fleisch dazugeben und Farbe nehmen lassen (ca. 5 Min.) Das Tamarindenmark, den Limonensaft, die Fischsoße, den Rohrzucker und die Papaya dazugeben. Aufkochen lassen und dann sofort servieren!