

Nua Phat Naman Hoi

(Rindfleisch mit Spargel in Austernsoße)



Portion für ca. 3-4 Personen

600g Rindfleisch

500g Spargel

2 Lauchzwiebeln

2-3 Knoblauchzehen

2 EL Fischsoße

10 EL Austernsoße

2 EL Maggi

2 EL Zucker

3 EL Öl

1 EL Tapioka - Mehl

3/4 Glas Wasser mit einem gehäuften TL Hühnerbrühe

Zum Andicken Mehl aufgelöst in Wasser verwenden!

Beilage: Reis

Variation:

Hühnerbrust statt Rindfleisch

250g Champignons

1 rote Paprika

1 rote Zwiebel statt Lauchzwiebel

Zubereitung:

Das Rindfleisch schnetzeln, mit dem Mehl und je der halben Menge Austernsoße, Maggi gut vermischen und anschließend ca. 15 Minuten stehen lassen

Den Spargel schälen, in 5cm lange Stücke schneiden und ca. 2-3 Minuten kochen.

Den Knoblauch fein hacken, die Lauchzwiebeln in nicht zu kleine Stücke (2cm) schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, darin den Knoblauch gelb anbraten. Das Rindfleisch dazugeben und gut mit dem Knoblauch mischen. Die Spargelstücke und die restlichen Gewürze in die Pfanne geben und mit der Hühnerbrühe auffüllen.

Ca. 3 Minuten kochen, das Ganze dann mit etwas Mehl oder Mondamin andicken und zum Schluss noch die Lauchzwiebeln begeben.