

# Scharfes Rindfleisch mit roter Currypaste

## Zutaten (4 Personen):

- 250 g Rindersteaks
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 2 TL Speisestärke
- 1 Stange Lauch
- 4 Möhren
- 4 Stangen Staudensellerie
- 2 rote Chilischoten
- 3 EL Öl
- 1-2 TL rote Currypaste
- 2 EL dunkle Sojasauce
- 200 ml Gemüsebrühe

## Zubereitung:

Fleisch mit Küchenpapier trockentupfen, in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Speisestärke wenden.

Die Lauchstange längs aufschneiden, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Möhren waschen, schälen und in Streifen schneiden. Staudensellerie waschen, putzen und schräg in Stücke schneiden. Chilischoten längs aufschneiden, unter fließendem Wasser entkernen, in kleine Würfel schneiden (Hände waschen nicht vergessen!). Das Öl im Wok (oder einer Pfanne) bei starker Hitze heiß werden lassen, Fleisch darin unter rühren scharf anbraten.

Das Gemüse dazugeben und 3 Min. unter Rühren weiter braten. Mit der Gemüsebrühe und Sojasauce ablöschen und die Currypaste einrühren, einmal aufkochen. Sofort mit Reis servieren

## Quelle:

Rezept aus der Newsgroup de.rec.mampf