

Koreanisches Rindfleisch mit Kimchi und Pilzen

Gesamtzeit **33 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **18 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Pfannengericht:

- 40 ml** Pflanzenöl
- 1,2 kg** Rindfleisch (Lendenstück oder Ribeye), in dünnen Streifen
- 3** Knoblauchzehen, fein gehackt
- 150 g** Zwiebel, in dünnen Scheiben
- 300 g** Shiitake-Pilze, in Scheiben
- 300 g** Kimchi, fein gehackt
- 200 ml** [Kikkoman natürlich gebraute Tamari](#)
[glutenfreie Sojasauce](#)
- 50 g** Rohrzucker

Für die Beilage:

- 150 g** Butter
- 1,2 kg** Basmatireis, gekocht
- 50 g** glutenfreie Röstzwiebeln

Zum Garnieren:

- 30 g** Sesam, geröstet
- 100 g** Frühlingszwiebel, grüner Teil, grob geschnitten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Pflanzenöl in einem großen Wok oder einer Pfanne erhitzen und Rindfleischstreifen bei starker Hitze 3–4 Minuten braten, bis sie außen goldbraun und innen saftig sind. Herausnehmen und beiseitestellen.

Schritt 2

Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und 2–3 Minuten glasig dünsten.

Schritt 3

Shiitake-Pilze, Kimchi, Kikkoman glutenfreie Sojasauce und Zucker hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten kochen, bis sich die Zutaten verbunden haben und die Sauce eindickt. Das Fleisch zurück in die Pfanne geben und nochmals aufkochen.

Schritt 4

Butter in einer großen Pfanne schmelzen und Jasminreis 2–3 Minuten anbraten. Röstzwiebeln unterheben.

Schritt 5

Das Pfannengericht mit dem Butterreis servieren. Mit Frühlingszwiebeln und Sesam garnieren.