

Rinderhüftsteakstreifen & Knusper-Pak-Choi auf Aprikosenreis mit süß-sauren Zwiebeln & Chilimayo

30 – 40 Minuten • 862 kcal • Tag 5 kochen

11



Rinderhüftsteak



Basmatireis



Baby Pak Choi



Paprika multicolor



rote Zwiebel



rote Chilischote



Limette, gewachst



grüne Kresse



getrocknete Aprikosen



Bulgogisoße



Sesamsamen



Mayonnaise



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser*, Pfeffer*, Salz*, Weißweinessig*, Öl*, Zucker*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne, 1 Sieb, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
Basmatireis	150 g	225 g	300 g
Baby Pak Choi DE	2	3	4
Paprika multicolor NL ES MA BE PL	1	2	2
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	1
rote Chilischote NL ES MA	1	2	2
Limette, gewachst BR MX ES CO	1	1	1
grüne Kresse	20 g	20 g	20 g
getrocknete Aprikosen 14)	20 g	20 g	40 g
Bulgogisoße 3) 4) 11) 14) 15)	100 ml	150 ml	200 ml
Sesamsamen 3)	10 g	10 g	20 g
Mayonnaise 8) 9)	50 g	75 g	100 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 730 g)
Brennwert	496 kJ/119 kcal	3605 kJ/862 kcal
Fett	5 g	36,3 g
– davon ges. Fettsäuren	0,8 g	5,6 g
Kohlenhydrate	12,8 g	92,9 g
– davon Zucker	4,1 g	29,8 g
Eiweiß	5,2 g	37,6 g
Salz	0,47 g	3,44 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **3)** Sesamsamen **4)** Fisch **8)** Eier **9)** Senf **11)** Soja **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien **PL:** Polen **EG:** Ägypten **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **CO:** Kolumbien



1 Reis kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

In einen kleinen Topf mit Deckel 300 ml [450 ml | 600 ml] heißes **Wasser*** füllen. 0,25 TL [0,5 TL | 0,5 TL] **Salz*** dazugeben und aufkochen lassen.

Reis zugeben und bei niedriger Hitze 10 Min. abgedeckt köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und abgedeckt 10 Min. ziehen lassen.



2 Gemüse backen

Pak Choi quer in 1 cm Streifen schneiden.

Paprika halbieren, entkernen und in 1 cm Streifen schneiden.

Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.



3 Zwiebel marinieren

Zwiebel halbieren, in sehr feine Streifen schneiden und in einer großen Schüssel mit 4 EL [6 EL | 8 EL] **Weißweinessig***, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser***, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker*** und etwas **Salz*** verrühren.

Limette heiß abwaschen, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] Schale abreiben und die **Limette** in 6 Spalten schneiden.

Chili längs halbieren, entkernen und **Chili** in feine Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).



4 Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Bulgogisoße**, **Sesamsamen**, **Saft** von 1 [1,5 | 2] **Limette** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser*** verrühren.

In einer zweiten kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit **Limettenschale**, einigen Tropfen **Limettensaft** und **Chilistreifen** nach Geschmack (**Achtung: scharf!**) verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Getrocknete Aprikosen grob hacken.

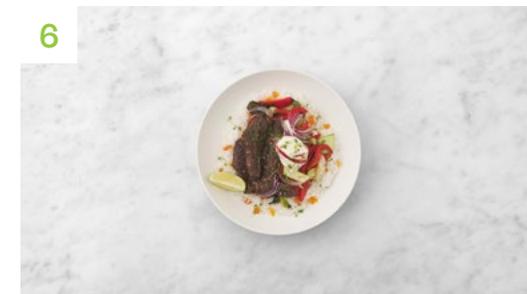


5 Steaks braten

Steaks in 1 cm breite Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Steakstreifen** darin 1,5 – 2 Min. unter Rühren anbraten.

Bulgogisoße dazugießen, einmal aufkochen, durchschwenken und beiseitestellen.



6 Anrichten

Reis nach Ende der Kochzeit mit einer Gabel etwas auflockern, **Aprikosen** unterheben und auf tiefe Teller verteilen.

Zwiebeln durch ein Sieb abgießen.

Gemüse, **Steakstreifen** mit **Bulgogisoße** und **Weißweinessig-Zwiebeln** darauf verteilen und mit der **Kresse** toppen.

Mit der **Limetten-Chili-Mayonnaise** und den restlichen **Limettenspalten** genießen.

Guten Appetit!

Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Chilischoten, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.