

# Rindfleisch mit Austernsauce

(Haoyou Niurou 蚝油牛肉)

300	g	Rindfleisch (Rumpsteak oder Lendensteak)
½	TL	Zucker
1	EL	Dunkle Sojasoße
1	EL	Chinesischen Kochwein (z.B. Shaoxing-Reiswein)
1	EL	Stärkemehl
1	Tasse	Öl zum Frittieren
6	Scheiben	Frischen Ingwer (geschält)
1	Stück	Frühlingszwiebeln
1	Stück	Mohrrübe
100	g	Zuckerschoten
½	TL	Salz (oder nach Geschmack)
3	EL	Wasser oder Gemüsebrühe
2	EL	Austernsauce (Haoyou 蚝油)
½	TL	Zucker

Rindfleisch quer zur Faser in dünne, mundgerechte Scheiben schneiden  
Mit Zucker, dunkler Sojasauce, Reiswein und Stärkemehl marinieren  
Einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen

Zuckerschoten vorbereiten (Faden und Enden abziehen)  
Mohrrübe schälen und in dünne Scheiben schneiden  
Frühlingszwiebel in dünne Stifte schneiden

Wok erhitzen, 1 Tasse Öl dazugeben und erhitzen  
Rindfleisch unter ständigem Rühren maximal 1 Minute frittieren  
Herausnehmen und beiseite stellen

Öl bis auf 2 EL aus dem Wok entfernen  
Ingwer und Frühlingszwiebel darin kurz anbraten  
Mohrrübe und Zuckerschoten dazugeben  
1 Minute unter Rühren braten  
Salz, Zucker und Wasser zufügen und verrühren  
Rindfleisch untermischen und erhitzen  
Mit Austernsauce abschmecken