

Rindfleischsauce mit Tomaten (Für Nudeln)

Zutaten für: 4-8 Portionen

150	Gramm	Rindfleisch
50	Gramm	Zwiebeln
2	Scheiben	Ingwerwurzel
1		Knoblauchzehe
4	mittl.	Tomaten
2	Essl.	Pflanzenöl
1/2	Teel.	Salz
2	Essl.	Sojasauce
1 1/2	Teel.	Zucker
1	Essl.	Sherry
125	ml	Brühe
1/2	Essl.	Maisstärke

Anleitung:

Vorbereitung

Rindfleisch, Zwiebeln und Ingwer in feine Streifchen schneiden. Knoblauch durch die Presse drücken. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und in Viertel teilen, dabei Stielansatz und Kerne entfernen.

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in heißem Öl 30 Sekunden pfannenrühren. Rindfleisch und Tomaten zufügen und bei mittlerer Hitze unter stetem Rühren braten, dabei salzen.

Sojasauce, Zucker, Sherry und Brühe zufügen. Alles aufkochen und weitere 3 Minuten sanft köcheln.

Maisstärke mit vier Eßlöffel Wasser verquirlen, dazu gießen und so lange weiter rühren, bis die Sauce dicklich wird.

Servieren

Sauce über die Nudeln geben, die in Portionsschalen angerichtet sind.