

# Rindfleisch mit Zwiebeln

## Asiatisches Rindfleisch mit Zwiebeln

Heute gibt es ein einfaches Rezept für Rindfleisch mit Zwiebeln. Ich liebe ja die asiatische Küche und könnte wirklich täglich beim Chinesen um die Ecke essen gehen. Da das natürlich nicht täglich geht, wagen wir uns manchmal selber an die asiatische Küche. Diesmal gab es Rinderfiletstreifen mit Zwiebeln, Paprika, Lauchzwiebeln, Sauce und Basmati Reis. Das wist super lecker und gar nicht schwer zuzubereiten.

Wenn ihr lieber anderes Fleisch mögt, könnt ihr das Rinderfilet natürlich auch durch Huhn, Kalb oder Schweinefleisch ersetzen. Bei unserem Asiaten gibt es Kalbsfleisch mit Zwiebeln und das schmeckt so mega gut. Bei TikTok wurde ich gefragt, warum ich ausgerechnet eine grüne Paprika verwende. Ich kenne es so aus mehreren asiatischen Restaurants und weil es und so schmeckt, mache ich es so. Ihr könnt ohne Probleme eine andere Paprika verwenden, oder lasst sie eben ganz weg. Dazu gibt es im Normalfall Basmati Reis, weil der uns am besten schmeckt. Da könnt ihr natürlich auch den Reis verwenden, den ihr am liebsten mögt. Natürlich nicht so gut wie aus dem Restaurant, aber eine leckere Alternative.

---

---

# **Leckeres Rinderfilet mit Zwiebeln, grüner Paprika, Lauchzwiebeln & Basmati Reis**

Das Rinderfilet in dünne Streifen schneiden und in kleine Schüssel geben. Soja Sauce, Austern Sauce, den Reis Essig sowie etwas Salz und Pfeffer dazu geben und gut vermengen. Für etwa 1-2 Stunden ziehen lassen. Währenddessen das Gemüse vorbereiten. Zwiebeln schälen und in dicke Spalten schneiden. Paprika waschen und in dünne Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und pressen, Ingwer schälen und fein reiben.

Die Zutaten für die Sauce in ein Rührgefäß geben und gut miteinander verrühren. Den Basmati Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Das Öl für das Fleisch in einer Pfanne erhitzen, Rinderfiletstreifen dazu geben und rundherum anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen. Das Öl für das Gemüse in die Pfanne geben, Gemüse dazu tun und für etwa 5-7 Minuten gleichmäßig anbraten. Das Fleisch wieder dazu geben und alles gut miteinander vermengen.

Die angerührte Sauce dazu gießen und gut umrühren. Bei niedriger Hitze 1-2 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Das Rindfleisch mit Zwiebel zusammen mit etwas Reis anrichten und genießen.

---

**Mehr Rezept-Ideen für Fleisch & Geflügel**



**Beef Bulgogi**



**Meatballs Tikka Masala**



**Japanisches Curry**



## **Fleischbällchen in Tomatensauce**



## **Chicken Tikka Masala**



## **Beef Jerky Teriyaki**



## **Hähnchen-Gyros mit Krautsalat & Tzatziki**



## Korean Fried Chicken



[mehr Infos zum Buch](#)

---

---

---