



## **Thailändisches Rindfleisch mit Ingwer**

### **Nua Pad King**

#### **Zutaten für 4 Personen**

10 getrocknete Morcheln, 600 g Rindfleisch aus der Hüfte, 40 g Ingwerwurzel, 2 Frühlingszwiebeln, 1 große Zwiebel, 1 rote Peperoni, 4 Knoblauchzehen, 4-6 EL Pflanzenöl, ½ Tasse Wasser, 1 TL Salz, 2 eingelegte gelbe Bohnen aus dem Glas

#### **Zubereitung**

Die Morcheln 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.

Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Ingwer putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 2-4 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und grob zerteilen. Die Peperoni waschen, Stielansatz entfernen und die Schote in schmale Streifen schneiden.

Die Knoblauchzehe schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und fein hacken. Das Öl im Wok erhitzen und Knoblauch und Ingwer darin anbraten.

Das Rindfleisch dazu geben und bei starker Hitze kurz anbraten. Das Wasser dazu gießen. Alle Zutaten außer den Frühlingszwiebeln dazu geben und zwei Minuten bei starker Hitze braten, dann die Frühlingszwiebeln dazu geben und kurz alles miteinander mischen. Sofort servieren!