



## **Pfannengerührtes Rindfleisch mit Paprika**

### Zutaten

500 g sehr mageres Rindfleisch, Fischsauce, Mehl, Pfeffer, 2 rote Paprika, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, Öl zum anbraten

Rindfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden und mit Fischsauce, etwas Mehl und Pfeffer gut durchmischen und 1 bis 2 h ziehen lassen.

Paprika entkernen, waschen und in Stücke etwa so groß wie die Fleischscheiben schneiden.

In einer Pfanne mit Öl klein gehackte Zwiebeln und Knoblauch anbraten und unter ständigem Rühren das Fleisch dazugeben. Das Fleisch muss immer in Bewegung bleiben, damit es nicht braun wird, sonst ist es schnell zäh. Das Fleisch herausnehmen und die Soße erneut aufsetzen.

Die Paprika dazugeben, falls das Fleisch zu wenig Saft gezogen hat, zusätzlich mit etwas Wasser ablöschen, mit Fischsauce würzen und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze zugedeckt bissfest dünsten. Sobald die Paprikastücke gar sind, das Fleisch unterheben und servieren.

Wer möchte, kann auch grob geschnittene Zwiebelspalten zusammen mit den Paprikastücken andünsten.

Dieses Gericht wird zu Reis gegessen.