

## Rindfleisch-Wok mit Mandarinen

### Zutaten:

600 g Rinderleende oder-filet  
125 ml Rinderbrühe  
2 rote Chilischoten  
1 ½ Stangen Lauch  
1 Dose Mandarinen  
6 EL Mandarinsaft  
1 Stück frischer Ingwer  
5 EL Öl  
4 EL Sojasauce  
3 EL Reiswein  
1 EL roter Szechuan-Pfeffer  
1 Prise Zucker  
Salz

### Zubereitung:

Das Rindfleisch unter fließendem Wasser kalt abspülen, trockentupfen und mit der Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischoten waschen, halbieren, entkernen und in schmale Streifen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Mandarinen abgießen und auf ein Sieb tropfen lassen, 6 EL Saft auffangen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Das Öl in einem Wok erhitzen. Das Rindfleisch in drei Portionen aufteilen, die erste Portion im Wok knusprig braun braten und mit einer Schaumkelle herausnehmen. Den Vorgang zweimal wiederholen. Anschließend Chilischoten, Lauch, Ingwer und den roten Pfeffer in den Wok geben und 1 - 2 Minuten anbraten. Mit der Rinderbrühe ablöschen, Sojasauce und Reiswein unterrühren. Das Ganze aufkochen und mit Zucker und Salz würzen. Anschließend das Rindfleisch wieder dazugeben, Mandarinen und -saft hinzugeben und nochmals aufkochen. Das Ganze abschmecken, eventuell noch etwas Mandarinsaft hinzugeben und sofort servieren. Reis dazu reichen !

