

Crispy Chili Beef

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Erlebe den ultimativen Geschmackserlebnis mit unserem Crispy Chili Beef Rezept. Unsere Kombination aus knusprig gebratenen Rindfleischstreifen, feurigen Chilis und ausgewählten Gewürzen wird deinen Gaumen verzaubern. Dieses Rezept ist einfach zuzubereiten und eignet sich perfekt für ein schnelles und leckeres Abendessen oder als Beilage zu deinem Lieblingsgericht. Probiere jetzt unser Crispy Chili Beef Rezept und genieße das unvergleichliche Aroma und die knusprige Textur. Verwöhne deine Familie und Freunde mit einem köstlichen und einzigartigen Gericht, das immer wieder für Begeisterung sorgt. •

Rezept:

2 Rumpsteaks (a 180-200g)

2 Rote Chilis

1 Stück Ingwer

2 Knoblauch (Chinesisch oder Spanisch)

2 Frühlingslauch

1 Packung Speisestärke

Ein bisschen frischer Koriander

Fleisch Marinade:

1 Priese Salz

1 Priese Pfeffer

1 Priese MSG

1 Ei

Soßen Rezept:

6EL schwarzer Reisessig

1EL Dunkle Sojasoße

1EL Brauner Zucker

3EL Ketchup

4EL Honig