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 ausgewÃ¤hlten GewÃ¼rzen wird deinen Gaumen verzaubern. Dieses Rezept ist einfach zuzubereiten und eignet sich perfekt fÃ¼r ein schnelles und leckeres Abendessen oder als Beilage zu deinem Lieblingsgericht. Probiere jetzt unser Crispy Chili Beef Rezept und genieÃ?e das unvergleichliche Aroma und die knusprige Textur. VerwÃ¶hne deine Familie und Freunde mit einem kÃ¶stlichen und einzigartigen Gericht, das immer wieder fÃ¼r Begeisterung sorgt.â?•

Rezept:

2 Rumpsteaks (a 180-200g)

2 Rote Chilis

1 StÃ¼ck Ingwer

2 Knoblauch (Chinesisch oder Spanisch)

2 FrÃ¼hlingslauch

1 Packung SpeisestÃ¤rke

Ein bisschen frischer Koriander

Fleisch Marinade:

1 Priese Salz

1 Priese Pfeffer

1 Priese MSG

1 Ei

SoÃ?en Rezept:

6EL schwarzer Reisessig

1EL Dunkle SojasoÃ?e

1EL Brauner Zucker

3EL Ketchup

4EL Honig