Rindfleisch und Brokkoli

Eines meiner absoluten Favoriten, ich liebe dieses Gericht! So einfach und schnell â?? Du wirst begeistert sein.

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

Kaum ein Gericht wurde Ã¶fter gewÃ¼nscht als dieses. Wirklich ein Klassiker im Chinarestaurant aber auch im Imbiss an der Ecke. Das kurzgebratene Rindfleisch mit dieser tollen Konsistenz und der knackige Brokkoli, das passt einfach gut zusammen. Wo wir gerade bei zusammen sind â?? Die dunkle Sauce hilft das alle GeschmÃ¤cker sich so gut verbinden und Steuert das solide Fundament fÃ¼r dieses Gericht bei. Du wirst erstaunt sein wie schnell es geht!

> Das MundgefÃ¼hl macht es einfach aus bei diesem Gericht, Rindfleisch wie dieses zubereitet, findet man nur in Asien. Ich mag besonders die leicht cremige OberflÃ¤che und den Biss beim Beef.
>
> *Bernd Zehner* | *Content Creator*

Den authentischen Geschmack holen wir uns Ã¼ber wenige Zutaten. Viel interessanter ist die Wirkung von Natron am Rindfleisch, dieses sorgt fÃ¼r diesen speziellen Geschmack und vor allem die beliebte Konsistent die wir alle so sehr mÃ¶gen an diesem Essen. Im Rezept und im Video findest Du alles was Du brauchst um alles genau so hinzubekommen wie beim Asia-Mann des Vertrauens!

Hier die Zutaten und das Rezept fÃ¼r Rindfleisch mit Brokkoli wie im China Restaurant:

Zutaten:

2 Rumpsteaks

Reis

Brokkoli

FrÃ¼hlingslauch

1 Rote Chili (optional)

Ingwer

4 Zehen Knoblauch

1/2 â?? Rote Zwiebel

Sesam

Rezept Fleisch Marinade:

1EL SojasoÃ?e

1EL Kochwein

1/2EL StÃ¤rke

1EL SesamÃ¶l

1TL Natron

Salz/Pfeffer

1TL MSG (Glutamat)

Rezept SoÃ?e:

2EL SojasoÃ?e

1/2EL SesamÃ¶l

2EL AusternsoÃ?e

1 1/2EL Zucker

2EL Kochwein

2TL StÃ¤rke

Ich wÃ¼nsche viel SpaÃ? beim Nachkochen, wÃ¼rde mich Ã¼ber einen netten Kommentar (hier oder bei YouTube) freuen und natÃ¼rlich wÃ¤re es das grÃ¶Ã?te wenn ihr mir ein Kostenloses Abo dalassen kÃ¶nntet. FÃ¼r Dich ein Klick, fÃ¼r uns bedeutet es die Welt. Sollte es Fragen oder Anregungen geben, freue ich mich Ã¼ber Dein direktes Feedback in den Kommentaren.

UnterstÃ¼tzung:

Solltest Du Freude daran haben mich dauerhaft zu UnterstÃ¼tzen und meine Arbeit durch einen kleinen Betrag anzuerkennen, bieten sich aktuell zwei MÃ¶glichkeiten:

Unsere **Kanalmitgliedschaft bei YouTube** mit vielen Vorteilen fÃ¼r Dich

Werde **Patron bei Patreon** und trete der Community bei.