

Rind mit Bohnen und Basilikum

Zutaten

- 1 Bund Thai-Basilikum
- 3 kleine rote Chilischoten
- 5 Knoblauchzehen
- 100g Thai-Schalotten
- 50g Ingwer
- 200g Schlangen- oder Brechbohnen
- 500g Hüftfilet oder -steak vom Rind
- 4 EL Öl
- 1 TL Fischsoße
- 3 EL Austernsoße
- 2 TL Palmzucker

Zubereitung

- Basilikum waschen und einige zum Garnieren beiseitestellen
- Die kernlosen Spitzen der Chili in dünne Ringe schneiden und ebenfalls zum Garnieren beiseitestellen
- Restliche Chilischote entkernen und grob hacken
- Knoblauch und Schalotten schälen und ebenfalls grob hacken
- Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden
- Bohnen waschen und in 5cm lange Stücke schneiden (wenn Brechbohnen, dann 6 Minuten in Salzwasser blanchieren)
- Fleisch in Streifen schneiden
- Öl in Wok erhitzen und Basilikumblätter darin 1 Minute knusprig braten
- Mit Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen
- Gehackte Chili mit Knoblauch und Schalotten im übrigen Öl etwa 2 Minuten braten
- Fleisch und Ingwer dazugeben und weitere 3 Minuten braten
- Bohnen dazugeben und weitere 7 Minuten braten, bis sie gar sind
- Alles mit Fischsoße, Austernsoße, Palmzucker und Salz abschmecken
- Mit frittiertem Basilikum, Chiliringen und frischem Basilikum anrichten