

Mongolian Beef

Zutaten

- 700g Rindfleisch
- 30 ml Sojasoße
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Pfeffer
- ½ TL Backpulver
- 2 TL Olivenöl
- 220g Eiernudeln
- 1 Frühlingszwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- ½ rote Zwiebel
- 40ml Sojasoße
- 50g vegane Fischsoße
- ½ Tasse Wasser
- 10g Speisestärke gemischt mit 15 ml Wasser

Zubereitung

- Fleisch in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben
- Sojasoße, Knoblauchpulver, Pfeffer, Backpulver und Olivenöl dazugeben und etwas darin marinieren lassen
- Fleisch in einer Pfanne kurz anbraten, so dass es durch aber nicht trocken ist, dann herausnehmen
- Frühlingszwiebel in feine Röllchen schneiden, Knoblauch fein hacken, Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und gemeinsam in die Pfanne vom Rindfleisch geben
- Etwa 2 Minuten anbraten, dann Sojasoße, Fischsoße und Wasser dazugeben, mit Speisestärke verdicken
- Fleisch und Eiernudeln dazugeben und kochen lassen, bis die Nudeln durch sind und alles schön eingezogen ist