## Donburi

## Zutaten für 1.0 Portionen

1 lauch

4 Zwiebeln

zucker

rotwein

1 rindersteak

Reis

pflaumenmuß

zitrone

apfelessig

sojasoße



## Zubereitung

zwiebeln schneiden zuckern
fleisch mit rautenmuster veschneiden + hämmern
fleisch mit zwiebeln in den kühlschrank
pflaumenmuß mit apfelessig und zitronenzeste sowie saft vermengen
reis mit wasser ruhen für reis stärke
fleisch in die pfanne etwas salzen
fleisch nach anbraten bei seite in alu
zwiebeln in die selbe pfanne salzen pfeffer
nach anschwitzen sojasoße +(rauchsalz)
mit rotwein ablöschen

fleisch mit rautenmuster veschneiden + hämmern

fleisch mit zwiebeln in den kühlschrank

pflaumenmuß mit apfelessig und zitronenzeste sowie saft vermengen

reis mit kochen reiswasserstärke für soße

fleisch in die pfanne etwas salzen fleisch nach anbraten bei seite in alu

zwiebeln in die selbe pfanne salzen pfeffer nach anschwitzen sojasoße +(rauchsalz) mit rotwein ablöschen