# **Würziges Rindfleisch mit Gemüse**

**Zutaten:**

500g Rindfleisch

2 Esslöffel Sojasauce

2 Esslöffel Öl (z.B. Sonnenblumenöl oder Erdnussöl)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

1 große Karotte

1 Tasse Brokkoliröschen

2 Esslöffel Sriracha- oder Chilisauce (je nach gewünschter Schärfe)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Frühlingszwiebeln zum Garnieren (optional)

Gekochter Reis zum Servieren

**Zubereitung:**

1. Die Rindfleischstreifen in eine Schüssel geben und mit Sojasauce marinieren. Beiseite stellen und etwa 15-20 Minuten ziehen lassen.
2. In einer großen Pfanne oder einem Wok das Öl erhitzen. Die gehackte Zwiebel und den gehackten Knoblauch hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 2-3 Minuten anschwitzen, bis sie weich werden und duften.
3. Die marinierten Rindfleischstreifen hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren etwa 5-7 Minuten braten, bis sie von allen Seiten goldbraun sind und durchgegart sind.
4. Die Paprikastreifen, Karottenscheiben und Brokkoliröschen in die Pfanne geben und für weitere 5-7 Minuten mitbraten, bis das Gemüse zart ist, aber immer noch knackig.
5. Die Sriracha- oder Chilisauce hinzufügen und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das würzige Rindfleisch mit Gemüse auf Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebeln garnieren (falls gewünscht) und mit gekochtem Reis servieren.