

# **Heute ess ich**

**Beitrag von „Shams“ vom 12. März 2020 18:45**

Haoyou niurou

Rindfleisch (Roastbeef) in sehr dünne Scheiben schneiden

Karotten in schmale, dünne Stifte schneiden

Im Wok Knoblauch und Ingwer zusammen mit 2 Esslöffeln braunem Zucker und dunkler Sojasauce karamelisieren lassen, anschließend das Rindfleisch hinzufügen und scharf anbraten. Danach Karotten beifügen und zusammen mit einem Schuss heller Sojasauce köcheln lassen, Sauce andicken. Fertig!

Wer mag kann noch frischen Koriander hinzufügen. 