


# Rindfleischsalat mit Koriander

 Vorbereitung: mittel  
Bratzeit: 6 Minuten

Für 4 Portionen

- 500 g Rindshuft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Erdnussöl
- 2 grosse Zwiebeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 frischer Korianderstengel
- 4 kleine Knoblauchzehen
- 3 rote Chilischoten
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Naam Plaah (thailändische Fischeauce)
- 1 EL Rohrzucker

Das Fleisch würzen und mit Öl einstreichen. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Schnittlauch und Koriander schneiden. Knoblauch schälen, Chili halbieren, Kerne entfernen und beides im Mörser zerstampfen. In eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft, Naam Plaah und Rohrzucker vermischen. Zwiebeln und Gewürze damit vermischen. Die Rindshuft in dicke Tranchen schneiden und auf beiden Seiten drei Minuten scharf anbraten. Fleisch fünf Minuten ruhen lassen und mit den Zwiebeln gut vermischen.

## So wird's gemacht Rindfleischsalat mit Koriander

**1** Zwiebeln und Frühlingszwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.



**2** Knoblauch und Chili in Mörser zerstampfen.



**3** Fleisch würzen und braten.



**4** Das Fleisch ruhen lassen und aufschneiden.

