



Rinderfilet in Tempurateig auf Sojaschmand

Zutaten:

350 g Rinderfilet
10 Babyspargel
Ingwer
Zwiebel
rote Paprika
Sojasauce
Schmand
Wasser
500 g Fertigmischung Tempurateig
Rapsöl



Zubereitung:

Rühren Sie den Tempurateig mit Wasser an und stellen Sie ihn dann erstmal auf die Seite.

Dann schneiden Sie die Paprika in Streifen, schneiden die Zwiebeln und den Ingwer in Scheiben.

Anschließend schneiden Sie die Steaks in Streifen und fädeln diese auf einen Spieß auf. Überziehen Sie die Steakstreifen und das Gemüse mit dem Tempurateig und fritieren das Ganze in Öl.

Legen Sie das Gemüse auf ein Blech und schieben es bei 160 Grad in den Ofen.

Schneiden Sie die rohe Kartoffel mit Schale in Würfel und Braten diese zusammen mit einer Paprika, Tomaten, Knoblauch und der Habanero in der Pfanne an. Wasser aufgießen nicht vergessen!

Wenn das Ganze köchelt, geben Sie den Sauerrahm hinzu und fertig ist die Soße.

Anrichten und Genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.