



Pad Gra Prow – Rindshackfleisch

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

Für das Fleisch

225g Rindshackfleisch
3 Knoblauchzehen
½ kleine Chilischote
½ kleines Bündel Thai-Basilikum
½ dl Hühnerbouillon
Salz und Pfeffer

Beilagen

1 Karotten
1 Frühlingszwiebeln
½ kleine rote Paprika
½ Bündel Thai-Basilikum
½ TL Limettensaft
½ TL neutrales ÖL (oder Sesamöl für mehr Geschmack)

Sauce

1.5 EL Limettensaft
1 EL Soja-Sauce
½ EL Fischsauce
½ TL Puderzucker



Und so wird's gemacht

Die Karotten in Julienne schneiden die Frühlingszwiebeln und die Paprika hacken
Das Gemüse mit dem Limettensaft und dem Öl anmachen und beiseitestellen.

Der Thai-Basilikum wird erst zum Schluss dazugeben.

Die Sauce zubereiten, indem alle hierfür erforderlichen Zutaten vermisch werden.
Gut rühren, damit sich der Zucker ganz auflöst.

Die Chilischote und den Knoblauch fein hacken und den Basilikum zerzupfen.

Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Knoblauch und Chili während 30
Sekunden anschwitzen.

Das Hackfleisch in die Pfanne geben und für 8-10 Minuten anbraten. Nach Belieben
würzen.

Mit der Bouillon ablöschen und die Basilikumblätter hinzufügen. Für weitere 2
Minuten köcheln lassen.

Das fertige Rinderhackfleisch auf weißem Reis servieren und mit den
Gemüsebeilagen garnieren (nun auch das frische Basilikum dazugeben).

Mit der Sauce beträufeln und geniessen.

Meine Notizen: