

Für etwa 5 Personen

700g	Rindfleisch aus der Lende
3 EL	Zucker
4 EL	Reiswein
5 EL	Frühlingszwiebel
5 EL	gepresster Knoblauch
7 EL	Sojasauce
2 EL	Sesamsalz
3 EL	Sesamöl
	Pfeffer

Bei der scharfen Version noch einige Chillischoten zugeben und mit ziehen lassen

Sesamsalz = geröstete Sesamsaat mit Salz im Mörser zerkleinern



Rindfleisch in mundgerechte dünne Stücke schneiden  
und in Zucker und Reiswein marinieren

Später mariniertes Fleisch mit Sojasauce, Lauch, Knoblauch, Sesamsalz, Glutamat und Öl mischen und über Nacht ziehen lassen

Am besten mit Salatblättern, roter Pfefferpaste, Wasabi und Knoblauch servieren. Fleisch ins Salatblatt, Knoblauch (frisch) und Pfefferpaste dazu und ab in den Mund.

mit Kimchi und Reis servieren

Guten Hunger