



Zutaten

- 250 g Hüftsteak vom Rind (oder auch Roastbeef)
- 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt
- 3 Kaffir-Limettenblätter
- 6 EL Limettensaft
- 4 EL Thai Fishsauce
- 1 rote Zwiebel, geschält, halbiert und in feine Ringe geschnitten
- 3 Frühlingszwiebeln in fein Ringe geschnitten
- 2 Chilis, fein geschnitten
- 5 Zweige Minze, grob gehackt
- ½ kleines Bund Koriander, grob gehackt

Vorspeise, Beilage

Thai Rindfleisch-Salat

Entdecken Sie unser Rezept für einen erfrischenden Thai Rindfleisch-Salat. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird's gemacht:

1. Scharfes Chilipulver nach Geschmack
2. Erdnussöl
3. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und darin das in sehr fein geschnittene Rindfleisch (wie Geschnetzeltes) farblos anbraten. Anschließend in eine Schüssel geben und mit Salz und Thai Fishsauce würzen. Die Limettenblätter so fein wie möglich schneiden. Nun alle Zutaten miteinander vermengen und mit Limettensaft und evtl. noch etwas Fishsauce abschmecken.