

Unser Rezept des Monats | Dezember 2009

Thailändischer Rindfleischsalat YAM NUEA

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menge: ausreichend für 4 Personen

Sie benötigen ...

- 500 g Rindfleisch
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 1/2 Salatgurke
- 1 Limette (o. Limettensaft)
- 1 TL Zucker
- 2 EL Knoblauch, gehackt
- 5 EL Fischsauce
- 2 EL Koriander, gehackt



und etwas grüner/roter Chili
nach Geschmack, vorsichtig würzen.

Zubereitung

Das Rindfleisch im Ofen oder auf dem Grill solange grillen, bis noch es noch schwach rosa ist, abkühlen lassen und in feine Scheiben aufschneiden. Tomate in Achtel teilen, Gurke in Scheiben schneiden, Knoblauch, Koriander, Zwiebel feinhacken. Die Zutaten für den Salat mit dem Rindfleisch in eine Schlüssel geben und gut durchmischen.

Sauce: Fischsauce und Limettensaft mit einer Prise Zucker und kurz vor dem Servieren unter den Salat gegeben.

Guten Appetit!