



Orientalische Rindshuftstreifen an Sojasauce mit Peperoni und Zwiebel

Es ist immer so eine Sache, Gerichten eine geografische Herkunft zuweisen zu wollen. Die Rindshuftstreifen werden mit Sojasauce, deren Ursprung im fernen Osten liegt, mariniert. Dazu werden sie mit Harissa, der scharfen Gewürzpaste aus Chilis, Kreuzkümmel und Koriander, gewürzt. Harissa entstammt der nordafrikanischen Küche. Peperoni stammen ursprünglich aus Mittel- und Südamerika, sie sind heutzutage auf der ganzen Welt heimisch. Da wäre noch die Zwiebel, zumindest sie ist ein Weltbürger.

Angerichtet habe ich die Rindshuftstreifen auf Fusili, den klassischen italienischen Teigwaren, die mit ihrer Spiralform so wunderbar gut zu saucenreichen Gerichten passen. Also von wegen orientalisch, eher multikulti...

Zutaten (2 Portionen)

280g	Rindshuft in Streifen geschnitten
2El	Sojasauce (Kikkoman)
1Tl	Harissa
1/2	rote Peperoni
1/2	gelbe Peperoni
1/2	grosse, rote Zwiebel
1,5dl	Bouillon
2El	Sauerrahm
160g	Fusili
	Rapsöl
	Pfeffer

Zubereitung

Rindshuft in ca. 1cm dicke und 4-5cm lange Streifen schneiden. Mit Sojasauce und Harissa marinieren und 1 Stunden ziehen lassen.

Peperoni in ca. 5mm dicke Streifen schneiden. Halbierte Zwiebel längs in ca. 5mm breite Streifen schneiden.

Salzwasser für die Fusili aufsetzen.

Rindshuftstreifen ganz kurz (ca. 1 1/2 Minuten) in Rapsöl anbraten, dabei mit einer Gabel wenden. Rindshuft aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Fusili ins sprudelnde Wasser geben (Kochzeit ca. 12-13 Minuten).

Ev. noch etwas Rapsöl in die Pfanne geben und Peperoni und Zwiebel andünsten. Sobald sie eine leichte braune Farbe annehmen mit der Bouillon ablöschen, etwas pfeffern und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm zugeben, verrühren und kurz aufkochen. Vorgebratene Rindshuftstreifen mit Saft zugeben, alles vermischen und zugedeckt warmhalten, aber nicht mehr kochen.

Fusili abgiessen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Rindshuftstreifen mit reichlich Sauce darauf verteilen.





Rindshuftstreifen marinieren



