



Roastbeef mit Paprika in Austern Sauce

Zutaten für 4 Portionen

500g	Wörlein's Roastbeef
8 Stück	chinesische Pilze
1 Stück	Zwiebel
3 Stück	Knoblauchzehen
2 Stück	grüne oder rote Peperoni
125 g	Cashewnüsse
2 EL	Öl
150 ml	Wasser
<u>Gewürze</u>	
	Salzige Sojasoße
	süße Sojasoße
	Austernsoße
	evtl. Brühe Pulver
	Salz
1 Stück	Paprika grün
1 Stange	Lauch (klein)
125g	Ananas (frisch oder Dose)

Zubereitung

Fleisch in dünne Streifen schneiden.
Pilze waschen und ca. 20 min
einweichen, danach vierteln.

½ Zwiebel, Knoblauch und Peperoni
klein schneiden.
Cashewnüsse dazugeben.

Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln,
Knoblauch, Peperoni und
Cashewnüsse braun anbraten
Herausnehmen.

Fleisch im selben Fett braten.
Die Pilze dazugeben.
Mit Wasser ablöschen.
Gewürze nach Geschmack zum
Fleisch und den Pilzen geben.
Kochen bis das Fleisch weich ist.

½ Zwiebel, Paprika und Lauch in
Streifen schneiden.
Ananas würfeln.
Das Obst/Gemüse und die gebratenen
Cashewnuss-Mischung zum Fleisch
geben.
Alles mit den Gewürzen nochmals
abschmecken.

Dazu passt Reis.

Guten Appetit!