



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!