

## **Rindfleisch mit Pfeffersauce (2 Personen)**

400 gr Entrecote oder Hüfte vom Rind  
in 2 cm grosse Stücke schneiden

### **Marinade**

4 EL Sojasauce  
2 EL Austernsauce  
1 EL Ketchup  
1 TL Chilisaucе  
1 EL Zucker  
½ TL Salz  
2 EL Speiseöl

### **Pfeffersauce**

1 TL Limetten Saft  
3 Knoblauchzehen (Gepresst)  
2 EL Schwarzer Pfeffer Kampot (mörsern)  
2 EL Fischsauce  
1 TL Zucker

### **ZUBEREITUNG**

1. Das Fleisch in die Marinade geben
2. Etwas Marinade abgiessen, sonst wird es zu flüssig und salzig.
3. Fleisch kurz anbraten (Wok)
4. Pfeffersauce darüber geben

### **DAZU PASST**

- Reis
- Bratkartoffeln