

**Der Weg des Assassinen – Buch 3/Die Jagd nach dem Kristall, Rezept Buch:**

**I**ndonesische Rindfleischsuppe mit Reisnudeln und Nüssen

Zutaten für 2 Personen:

|  |  |
| --- | --- |
| 150 gr. | Rind (Filet) |
| 60-70 gr. | Getrocknete Reisnudeln |
| 4 EL | Ungesalzene Erdnüsse (noch etwas mehr zerkleinern) |
| 2 TL | Sojasoße |
| 60-70 ml | Kokosmilch |
| 1 EL | brauner Zucker |
| 2 TL | Sambal Oelek |
| 1-2TL | Öl |
| 0,6 l | Rinderbrühe (selbst machen, oder fertigen Fond kaufen) |
| 2 EL | Fischsauce |
| Ein Drittel | Salat Gurke (den Mittelteil der Gurkte entfernen, dann in kleine Stücke schneiden |
| 2-3 EL | Minze (klein gehackt) |
| 2-3 | Salatblätter, klein geschnitten |
| 1 | Knoblauchzehe |

**Arbeitszeit:** 50 min., Vorbereitung 30 min. Marinieren 1-2 Zubereitung: mittelschwer

1.

Vom Rind das Fett entfernen und danach in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Fleisch in einen Topf geben. Dazu die Sojasoße, Sambal Oelek, Knoblauchzehe zerkleinert, 1 EL Zucker. Verrühren und 1-2 Stunden verdeckt in den Kühlschrank stellen. Je länger desto besser.

2.

Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch mit Marinade zugeben und 10-15 Min. anbraten. So dass das Fleisch gut durch ist. Dann zur Seite stellen.

3.

Die Reisnudeln in einen Topf mit heißem Wasser geben kurz aufkochen und dann ca. 8-10 min bei mittlerer Hitze kochen. Danach abgießen und abtropfen lassen.

4.

Die Rinderbrühe erhitzen, Fischsoße zugeben. Die Gurke, die Salatblätter, die Minze zerkleinern. Jetzt die Teller sep. anrichten, damit gleich viel in den Tellern ist.

5.

Rinderbrühe in einen Suppenteller geben. Dann eine Portion Fleisch dazu, dann die Portion Nudeln, danach die kleingeschnittene Gurke ca. 2 EL. Jetzt obenauf die zerkleinerten Salatblätter und die Minze. Am Schluß dann mit Nüssen garnieren, 1-2 EL je nach Geschmack. Fertig.

Schmeckt super exotisch, mjhamm. Guten Appettit