

Rinderkraftbrühe mit orientalischen Gewürzen dazu Chili-Rindfleisch

Zutaten für vier Personen

400 ml Kraftbrühe (Gemüsebrühe)
5 Kardamomkapseln
1 Splitter Zimtrinde
0,5 Schote Vanille
1 Schote Chili, klein, getrocknet
2 - 4 Scheiben Knoblauch
4 Scheiben Ingwer
150 g Rinderfilet
Salz

So bereiten wir die klare Rinderkraftbrühe mit orientalischen Gewürzen zu:

1. Die Kraftbrühe erhitzen, aber nicht kochen lassen.
2. Die Kardamomkapseln andrücken und mit Zimtrinde, ausgekratzter Vanilleschote, Chili, Knoblauch und Ingwer einige Minuten in der Brühe ziehen lassen. Mit einer Prise Salz abschmecken.
3. Rindfleisch in kleine Stücke schneiden und zusammen mit etwas Olivenöl, 1 Knoblauchzehe und einer Chilischote anbraten. Mit etwas Salz würzen.
4. Gebratene Filetstückchen zusammen mit der Essenz in vorgewärmte Glas-Mokkatassen füllen.

Tipp: Wer seine Knödel mit einer Knusperkruste servieren möchte röstet in einer Pfanne mit 1 EL Butter 4 EL Semmelbrösel goldbraun knusprig an, mit 1 TL Zucker und 1 Prise Zimt würzen. Die gegarten und abgetropften Grießknödel in die Pfanne geben und den Bröseln wenden. Mit Puderzucker bestäuben und anrichten.