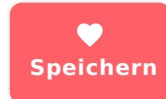


... > Menüart > Hauptspeise > Rind

# Würziger Rindfleischsalat nach Thai - Art



Yam Nua Yang

 **4.59** (15 Bewertungen)

 **10** Kommentare

 40 Min.  normal  12.09.2010  443 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

550 g Rindfleisch (Rinderhüfte)

3 EL Sojasauce

2 EL Fischsauce

2 EL Zucker, braun

3 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt

1 EL Ingwer, frisch, fein gehackt

### Für die Sauce:

3 Zehe/n Knoblauch

6 Chilischote(n), z.B. Jalapenos, je nach Schärfegrad mit und ohne Kerne oder weniger

4 ½ EL Zucker, braun

3 EL Fischsauce

3 EL Zitronensaft, frisch gepresst

### Für den Salat:

1 Kopf Salat, die ganzen geputzten Blätter verwenden

1 Salatgurke(n), geschält und in dünne Scheiben geschnitten

10 Kirschtomate(n), halbiert, gewaschen

12 Kirschtomate(n), halbiert, ersatzweise 3  
Flaschentomaten in Scheiben geschnitten

12 Blätter Pfefferminze, (nach Belieben)

1 kleine Zwiebel(n), rot, in dünne Scheiben geschnitten

4 g Koriandergrün

40 g Erdnüsse, geröstet, grob gehackt

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
443	33,42 g	17,55 g	36,99 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 40 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 2 Stunden

🕒 Gesamtzeit ca. 2 Stunden 40 Minuten

Das Fleisch halbieren, aber nicht ganz durchschneiden, so dass ein dünnes, flaches Steak entsteht. Fleisch auf beiden Seiten mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Der Schnitt sollte ca. 5 mm tief sein. Fleisch in eine

Schüssel oder Auflaufform legen.

Für die Marinade Sojasauce, Fischsauce, Zucker, Knoblauch und Ingwer in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren. Die Marinade über das Fleisch gießen und abgedeckt für mindestens 2 bis maximal 8 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen, dabei das Fleisch ab und zu wenden.

Für das Salatdressing den Knoblauch, Chilischoten, Zucker, Fischsauce und Zitronensaft im Mörser oder Mixer zu einer Paste verarbeiten.

Kopfsalat putzen und die gewaschenen und gut abgetropften Blätter auf einer großen Platte oder Teller auslegen. Die Gurkenscheiben so wie die halbierten Kirschtomaten oder Flaschentomatenscheiben darauf anrichten. Zwiebeln, gezupften Pfefferminzblättchen und Koriandergrün darauf verteilen.

Den Grill für direktes Grillen anheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen, abtupfen. Grillrost abbürsten und einölen, das Steak auf den heißen Grillrost legen und nach Wunsch garen (3-5 Min. pro Seite für ein blutig bis medium gegrilltes Steak). Das Steak auf einem Teller zum Abkühlen legen ( Das Fleisch sollte lauwarm serviert werden). Dann das Steak in diagonal zur Faser verlaufende schmale Streifen schneiden.

Dressing über dem Salat verteilen und die Fleischstreifen darauf legen. Mit gehackten Erdnüssen bestreut servieren.

## Rezept von

feuervogel

## Weitere Rezepte von feuervogel

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## **Merkmale von Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

02.04.2020 00:54

maracuja123

Super Rezept. Ich nehme weniger Zucker für die Sauce. Sie ist sonst extrem Zuckerlastig

[Antworten](#)

---

09.11.2019 21:56

ZZrif

Der Hammer dieser Salat!!! Top Rezept!

[Antworten](#)

---

04.09.2019 18:59

Tfriday

Habe heute den Salat zubereitet allerdings habe ich statt 6 Chilischoten nur 3

habe heute den Salat zubereitet, allerdings habe ich statt 6 Erbsenschoten nur 3 verwendet und nur eine Knoblauchzehe. Das Fleisch habe ich vorher mariniert mit Sojasauce, Fischsauce, Knoblauch, Zucker und Ingwer. Der Salat schmeckt absolut super, die Minze und der Koriander geben eine gute Geschmacksmischung. Den wird es jetzt öfters geben, vielen Dank für das tolle Rezept.

**Antworten**

---

05.05.2019 21:44

Banjo77

Unglaublich lecker!!! Das Dressing ist der Hammer!!!!

**Antworten**

---

01.05.2019 14:20

kälbi

Ich habe gemischten grünen Salat verwendet und den Koriander, den wir nicht gerne essen, weggelassen. Obenauf gab es Sesam. Das Dressing war wirklich der Knaller und so war der Salat eine sehr leckere Mahlzeit.  
LG Petra

**Antworten**

---

08.03.2019 18:15

SessM

Hallo Feuervogel,

eine tolle Marinade, ein tolles Dressing und ein sehr schöner Salat mit dem Rindfleisch, dafür dann auch von mir verdient die volle Punktzahl und wirklich alle Daumen hoch. Danke für das super Rezept und ein schönes Abendessen. Ein Foto folgt dann auch noch.

Lieben Gruß,  
SessM

**Antworten**

---

07.03.2019 18:26

maracuja123

Eins zu eins umgesetzt. Top Salat. Mal was anderes. Super lecker.

Eventuell noch Thaibasilikum dazu.

**Antworten**

---

04.09.2017 19:13

Saijanka

War wirklich großartig!

Mein einziges "Problem" war die Zubereitung des Dressings in meinem Mini-Mixer... Ich habe neben den angegeben Zutaten noch einen kleinen Schluck Wasser, Soja Sauce, Koriander, Minze und eine rote Zwiebel dazu gegeben, da ansonsten mein Mixer zu "groß" ist. Dadurch haben wir eine Art Thailändisches Pesto erhalten, was auch für andere Gerichte sehr lecker sein kann. Fotos gibt es das nächste Mal, konnten nicht warten diesen herrlichen Salat zu essen! ☺

**Antworten**

---

10.01.2016 19:49

MaxosLemmos

Wunderbar! Exakt wie vom Thailänder des Vertrauens. Hatte nur Minutensteaks und habe die vor dem anbraten im Wok in Streifen geschnitten und mariniert. Das gibt es definitiv wieder!

**Antworten**

---

05.01.2015 21:42

eineganzliebe

4 g Koriandergrün finde ich lustig. Das war eine Herausforderung! :-)) Habe Vogelaugenchili vom Asialaden genommen, nicht entkernt, und es war sehr lecker.

**Antworten**

---



## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

[Über uns](#)

## **Live Rezeptsuchen**

blumwinkohl rezepte, haifisch rezepte, kartoffelsalat rezepte, kiritharkisalat rezepte,  
nachspeise rezepte, obstsalatdessert rezepte, salbei rezepte, salsiccia rezepte,  
schneewittchendessert rezepte, vorseisen rezepte

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH