

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### JAPANISCHE RINDFLEISCH ROLLEN MIT SESAM DRESSING

#### ZUTATEN:

120 g	Rindfleisch, z.b. Entrecote oder Huft in hauchdünne Scheiben geschnitten
2.5 DL	Rindfleisch- oder Gemüse-Brühe
½ Stk.	Rüebli/Karotte, in feine Julienne Streifen
½ Stk.	Zucchini, Gurke, Frühlingszwiebel (grün), in feine Julienne Streifen
2-3 Stk.	Radiesli, in feine Julienne Streifen
½ Tasse	Sprossen, Kresse oder Rucola

#### ZUTATEN:

2 EL	Soja Sauce
¼ Tasse	Zwiebel, fein gehackt
2 EL	Rindfleischbrühe
2 EL	Sake oder Reiswein
½ TL	Sesamsamen oder Paste (oder allenfalls Sesamöl)

#### ZUBEREITUNG:

Vermischen Sie die Zutaten für das Dressing und pürieren diese bis sämig.

Kochen Sie die Fleischbrühe in einer mittleren Pfanne auf und blanchieren die Rindfleischstreifen, ca. 10 Sekunden je.

Rollen Sie jeweils die einzelnen Fleischstreifen mit einer Auswahl an Julienne Streifen auf.

Dazu servieren Sie das Sesam-Dressing. EN GUETE ☺