

Rindfleisch und Spargel

1 ½ Pfd. Rinderrouladen
1 Pfd. grüner Spargel
8 Knobli
4 Pepperoni (nach Wunsch)
1 TL Speisestärke
4 EL Sojasauce
Öl
Sherry
½ TL Hühnerbrühe (Pulver)
½ TL Zucker

Fleisch in Streifen schneiden und in Marinade aus Stärke, Sojasauce, 2 EL Öl und 1 EL Sherry einarbeiten. Spargel putzen und in Abschnitte teilen – nach Dicke sortieren, Köpfe extra; Knobli in Scheibchen und dann in feine Stifte schneiden, Pepperoni in Ringe. Spargel in heißem Öl schnell unter wenden braten - dickste zuerst, raus, neue rein und so bis alle fertig sind; dann die Hälfte des Fleisches unter Wenden braten, mit etwas Wasser angießen, wenden, rausnehmen, mit sehr wenig Sherry Satz loskochen und zum Fleisch/Gemüse geben; neues Öl erhitzen, Fleisch braten, zum Schluss Knobli dazu und Pepperoni, Brühpulver, Zucker und 1 EL Sherry; alles dazu, vorsichtig (Spargelköpfe!) mischen und kurz unter wenden durchbraten.