

# Bibimbap | Rind | Champignon | Babyspinat | Reis

(4 Personen)



## Zutaten

### Rindfleisch

440 g Rindfleisch aus der Oberschale (blättrig geschnitten)  
100 g Paprikapaste, scharf  
60 g Kiwi  
Wasser, Pflanzenöl zum Braten

### Bulgogi Sauce

60 ml Sojasauce  
10 g Ingwer  
30 g Paprikapaste, scharf  
10 g Zucker, braun  
10 g Sesam, geröstet  
10 ml Sesamöl

### Bibimbap Sauce

10 ml Sojasauce  
10 ml Sesamöl  
10 ml Reissig  
40 g Paprikapaste, scharf  
20 g Zucker, braun  
10 g Sesam, geröstet

130 g Champignons  
150 g Sprossen  
120 g Salatgurke  
120 g Möhre  
20 g Lauchzwiebeln  
40 g Babyspinat  
800 g Jasminreis  
Salz, Pfeffer, Pflanzenöl

## Zubereitung

### Rindfleisch

Die Kiwi schälen und mit der Paprikapaste mixen, das Fleisch damit marinieren und 1,5 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

### Bibimbap Sauce

Alle Zutaten bis auf den Sesam in einen Mixer geben. Sesam erst zum Schluss hinzugeben. (Diese können Sie auch als bereits von uns fertig gekochte Sauce kaufen.)

### Bulgogi Sauce

Alle Zutaten bis auf den Sesam in einen Mixer geben. Sesam erst zum Schluss hinzugeben. (Diese können Sie auch als bereits von uns fertig gekochte Sauce kaufen.)

Den Jasminreis waschen und im Verhältnis 1 Teil Wasser und 1 Teil Reis ansetzen und kochen.

Die Gurke und die Möhre in feine Streifen schneiden/hobeln. Den Spinat und die Sprossen waschen, die Champignons vierteln und die Lauchzwiebeln fein runterschneiden.

Die Champignons und die Sprossen in Pflanzenöl, parallel dazu das Fleisch ebenfalls scharf anbraten.

Das Rindfleisch nach dem Braten mit der Bulgogisauce vermengen.

## Anrichten

Den Reis in eine Bowl geben, alle anderen Zutaten im Uhrzeigersinn auf den Reis geben und mit der Bibimbap Sauce würzen.