



RINDFLEISCH MIT MANGO UND KEFEN

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Rindfleisch geschnetzelt
0.300 kg	Kefen tiefgekühlt
1.300 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Picanha Marinade Sensia	Art.-Nr. 19531
-------	-------------------------------	----------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

160 g	Erdnüsse, Macadamianüsse oder Cashewkerne
3 Stk	Mango geschnitten
	Erdnussöl
	Chilisauce

Arbeitsanleitung

1. Das Rindfleisch mit der Picanha Marinade Sensia vermischen.
2. Das Gemüse und die Mango unterheben und in einer Schale präsentieren.
3. Als Dekoration können die Nüsse verteilt werden.

Zubereitung

1. Erdnussöl in einem Wok oder einer grossen Pfanne erhitzen, das Geschnetzelte kurz anbraten und ziehen lassen. Optional Chilisauce dazugeben und kurz mitkochen.

Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Jasminreis oder asiatische Nudeln.