

# Hier und heute

## **Spitzkohl mit Rinderhüftstreifen und Szechuan-Pfeffer**

Julia Komp serviert ein Herbstgericht, das Leichtigkeit und Würze perfekt vereint: feiner Spitzkohl und Rinderhüftstreifen mit leicht nussigen Noten von Sesam und der frisch-milden Schärfe von Szechuan-Pfeffer.

### **Rezept**

#### **Spitzkohl mit Rinderhüftstreifen und Szechuan-Pfeffer**

von Julia Komp für 2-3 Portionen

### **Zutaten**

- 1 großer Spitzkohl, grob gewürfelt
- 1 Gemüsezwiebel, in feine Streifen geschnitten
- 1 Solo-Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 kleiner Ingwer
- 1 Peperoni, fein geschnitten
- 1 TL Szechuan-Pfeffer
- 2 EL Sesamöl
- 3–4 EL Sojasoße
- 1 EL Sesam, geröstet
- 500 g Rinderhüfte, blättrig geschnitten und auf Zimmertemperatur gebracht

### **Zubereitung**

Das Rindfleisch etwa 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur annehmen kann. Spitzkohl, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Peperoni vorbereiten.

Eine große Pfanne oder einen Wok stark erhitzen. Etwas Sesamöl hineingeben und die Rinderhüftstreifen darin kurz und kräftig anbraten, bis sie rundum Farbe bekommen.

Herausnehmen und beiseitestellen.

Im verbliebenen Bratfett die Zwiebelstreifen und den Knoblauch glasig anschwitzen.

Spitzkohl und Peperoni hinzufügen und alles bei hoher Hitze etwa 3–4 Minuten rösten – der Kohl darf ruhig leicht Farbe bekommen, soll aber noch Biss haben.

Den Szechuan-Pfeffer leicht anstoßen und zum Gemüse geben. Mit Sojasauce ablöschen, das Fleisch wieder in die Pfanne geben und alles kurz durchschwenken.

Mit etwas geröstetem Sesam bestreuen und sofort servieren – pur oder mit Jasminreis.