

Rezept für Eilige

Orientalisches Büffel-Ragout für 4 Personen

Zutaten:

1 - 1½ kg	Büffelragoût , Schulter / Hals
3 Beutel	Jägersauce zum anrühren
2 – 3 Ei	Sojasauce , z.B. Kikkoman
½ - 1 Ei	Sesamöl
2 Ei	Sesamsamen geröstet
1 – 2 Ei	Maizena

Dampfkochtopf mit Siebeinsatz

Dampfkochtopf vorbereiten: Wasser bis zum Siebeinsatz einfüllen und zum Kochen bringen

Zubereitung:

- Büffelragoût ohne Salz und ohne anzubraten in Pfanne geben, Deckel schliessen, 25-30 Min. garen
- Pfanne von der Platte nehmen, Ventil absinken lassen
- Während dessen Jägersauce nach Anleitung kochen
- Sojasauce und Sesamöl nach Geschmack unterrühren
- Dampfkochtopf öffnen, Fleisch samt Fleischsaft in die Sauce geben, ev. nachwürzen
- Sauce mit Maizena eindicken
- Fleisch anrichten, mit gerösteten Sesamsamen garnieren

Dazu passt: Kartoffelstock, Reis oder Teigwaren