

Crispy Chili Deer



Wild mal anders.

Nämlich würzig-scharf-exotisch!

Unser "Crispy Chili Deer" ist in Anlehnung an die asiatische Küche entstanden und hat sich schon als ideales Partyrezept bewiesen für viele Personen.

Ideal gelingt es im Wok - auf dem Grill genauso gut wie auf dem Herd.

Wenig Aufwand.
Maximal lecker!



Das braucht ihr:

500g Rehkeule

1 Ei

4 EL Maisstärke

Salz | Schwarzer Pfeffer | Weißer Pfeffer

1 Zwiebel

1 rote Chilischote

1 TL geriebener Ingwer

3 Knoblauchzehen

2 EL Reisessig

3 EL Sojasauce

2 EL Tomatenmark

6 EL braunen Zucker

2 EL Tomatenketchup

2 EL süße ChilisaUCE

So geht's:

1. Zwiebel und Chilischote in dünne Streifen schneiden. Je nach gewünschtem Schärfegrad die Kerne der Chili rausnehmen oder drin lassen. Knoblauch fein hacken.
2. Das Rehfleisch mit dem Ei vermengen. Maisstärke, Salz, Pfeffer hinzufügen und gut durchmischen.
3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen - es muss wirklich heiß sein! Das Fleisch anbraten bis es etwas dunkler und knusprig ist. Bei größeren Mengen, das Fleisch in Portionen anbraten.
4. Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Hitze reduzieren, ggf. noch etwas Öl hinzufügen. Zwiebeln anbraten, dann Chili, Ingwer und Knoblauch hinzu und kurz mit anbraten.
5. Reisessig, Sojasauce, Tomatenmark, Zucker, Tomatenketchup und süße ChilisaUCE hinzufügen. Alles aufkochen lassen und wenige Minuten köcheln, bis die Sauce anfängt etwas zu reduzieren.
6. Fleisch wieder in die Pfanne geben und alles gut vermischen, 1-2 Minuten erhitzen. Mit Reis oder Fladenbrot servieren.