

MOFO AMIN'NY OMBY (Zebu-Sandwich)

 Famerenana  Madagassische Rezepte

Dieses Rezept stammt aus einem der bekanntesten Hotels Madagaskars [im östlichen Hochland](#) und ist wunderbar für Picknick, ein schnelles Abendessen oder auch schon zum Frühstück geeignet.

Zutaten für 2 große Sandwiches:

- 500 g Rinderhüfte ([Zebu](#), wenn welches zu bekommen ist)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Tomaten
- Eisbergsalat
- 2 EL Öl
- 1 EL Wasser
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 1 TL Maismehl
- 1 TL Backpulver
- [Pfeffer](#), Salz und Zucker
- zwei Aufback-Baguettes



So geht's:

Das Baguette zum Aufbacken in den Ofen geben. Das Fleisch in kurze, dünne Streifen schneiden. Aus dem EL Wasser, dem Öl, der Sojasauce, Maismehl und Backpulver eine Marinade zubereiten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Marinade gründlich ins Fleisch einkneten. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In etwas Öl zuerst die Zwiebeln in der Pfanne glasig andünsten, dann das Fleisch dazu geben und anbraten. Während das Fleisch gart, die Tomaten in Scheiben schneiden und den Salat waschen. Zu Fleisch und Zwiebeln in der Pfanne eine halbe Tasse Wasser geben, Backpulver und Maismehl dazu geben, gut verrühren und sämig einreduzieren lassen. Zum Schluss das warme Baguette in zwei Hälften schneiden. Salat, Fleisch mit Sauce und Tomaten auf die Unterseite schichten, dann das Baguette mit der zweiten Hälfte schließen. Noch warm servieren.