

# Kochen mit Klaus

## Feuriges Rotes Thai Rinder-Curry (🌶️+)

**Zutaten: (Für 4-5 Personen)**

- 200 g Rinderhüft-, 250 g Rumpsteak, 3 Knobizehen, 1 Chilischote,
- Sesamöl, 15 g Ingwer, 1 rote Paprika, 2 Möhren, 1 Zwiebel, ½ TL Salz
- 400 ml Kokosmilch, 4 EL Massamun-Currypaste, 2 EL Limettensaft,
- 2 EL brauner Zucker, 2 EL Thai-Fischsauce, 2 EL getr. Koriander,
- 400 g TK-Asia Gemüsepfanne, Saucenbinder, Chilifäden

**Zubereitung:**

1. Knobi u. Ingwer fein würfeln, Chili fein hacken. Steaks in Streifen schneiden, mit 3 EL Öl, Kobi, Ingwer u. Chili in einer Schüssel vermengen u. über Nacht kühl marinieren lassen.



2. Zwiebel achteln. Paprika in grobe Würfel, Möhren in Stifte schneiden. Sesamöl in einem Topf erhitzen. Currypaste darin anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen. Fischfond, Zucker, Salz u. Limettensaft zugeben u. verrühren. 15 Min. köcheln lassen. Mit Binder etwas dicken.



3. Fleisch mit der Marinade anbraten, Möhren, Zwiebeln u. Paprika zugeben u. 5 Min. mitbraten, TK-Gemüse 5 Min. mitbraten, Currysauce zugießen, abgedeckt 25 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen u. Koriander unterheben.



*Tipp des Chaoten:*

*Dazu Jasmin-Duft-Reis mit Chilifäden garniert servieren.*



Erstellt von Klaus am 06.01.2019