

Kochen mit Klaus

Grünes Thai-Rindercurry mit Pep (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 ml Kokosmilch, 195 g grüne Thai-Currypaste, 400 g Hüftsteaks,
- 2 rote Chilis, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 2 rote, 1 gelbe Paprika,
- 40 g Ingwer, 3 Möhren, 200 g Champignons, Zitronenpfeffer,
- Erdnussöl, 2 EL br. Zucker, Zitronensaft, Sojasauce, 1 EL Stärke,
- 2 EL Fischsauce, gem. & getr. Koriander u. Kreuzkümmel, Erdnüsse

Zubereitung:

1. Fleisch in Streifen schneiden. 1 Zwiebel, Ingwer, Knobi u. Chili fein würfeln. Fleisch mit ½ Currypaste, je 3 EL Sojasauce & Erdnussöl, Zwiebeln, Ingwer, Knobi u. geh. Chilis vermengen, über Nacht kühl stellen. Paprika grob würfeln. Rest Zwiebeln achteln. Möhren u. Pilze in Spalten, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.



2. Stärke mit etwas Zitronensaft anrühren. Currypaste in einem Topf anrösten, Kokosmilch einrühren u. einige Min. reduzieren lassen. Zucker, gem. Koriander, Kreuzkümmel, Fischsauce, Stärke zugeben. Unter Rühren 15 Min. einköcheln lassen.



3. Fleisch mit Marinade heiß anbraten, Fleisch entnehmen, Flüssigkeit etwas reduzieren lassen, Zwiebeln u. Möhren anbraten. Paprika, Lauch u. Pilze mitbraten, Fleisch unterheben, kurz mitbraten. Thai-Curry unterrühren u. 10 Min. köcheln lassen. Mit Zitronenpfeffer, Sojasauce u. Koriander würzen.



Tipp des Chaoten: Mit Erdnüssen und Basmati-Reis servieren.

