

# Kochen mit Klaus

## Grünes Thai-Rindercurry (🌶️+)

**Zutaten: (Für 4 Personen)**

- 400 ml Kokosmilch, 195 g grüne Thai-Currypaste, 450 g Hüftsteaks,
- 3 TL geh. Chilis, 4 Lauchzwiebeln, 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 1 Chili,
- 250 g Paprika-Mix, 25 g Ingwer, 3 Möhren, Zitronenpfeffer, Sesamöl,
- 2 EL br. Zucker, Zitronensaft, Sojasauce, ½ Bund frischer Koriander,
- gemahl. Koriander u. Kreuzkümmel, heller Saucenbinder

**Zubereitung:**

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



2. Currypaste in einem Topf anrösten, mit Kokosmilch ablöschen, verrühren u. einige Min. reduzieren lassen. Zucker, Zitronensaft, gem. Koriander, Kreuzkümmel u. Binder zugeben. 20 Min. köcheln lassen.



3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Karotten, Zwiebeln, Lauch u. Paprika mitbraten. Fleisch mit Paste zugeben u. 20 Min. mitbraten. Thai-Curry unterheben u. 10 Min. köcheln lassen. Mit Zitronenpfeffer würzen. Koriander hacken u. einrühren.



*Tipp des Chaoten: Mit Koriander zu Basmati-Reis servieren.*



Erstellt von Klaus am 15.01.2023