

Kochen mit Klaus

Indisches Kashmiri Masala-Curry (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 360 g Rinder-Hüftsteak, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, ½ Stange Lauch,
- 4 Möhren, Öl, 5 EL Tomatenmark, 260 g Kashmiri Masala-Currypaste,
- 250 g Paprika-Mix, 150 g Joghurt, 250 ml Rinderbrühe, Koriander,
- 3 EL Koriander- & 1 EL schwarzen Kreuzkümmelsamen

Zubereitung:

1. Rind waschen, schnetzeln, mit ½ Curry-Paste vermengen. Über Nacht kühl marinieren lassen. Koriander- u. Kreuzkümmelsamen in einem Mörser zerreiben. Gemüse putzen, 2 Zwiebeln achteln, Rest u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Möhren in Stifte, Lauch in Ringe schneiden. Koriander grob hacken.



2. Öl erhitzen, Samen-Mischung, dann Zwiebeln darin anbraten. Restl. Curry-Paste einrühren, erhitzen. Rind zufügen, unter Rühren erhitzen, Knobi, Tomatenmark mit Brühe u. Joghurt unterrühren.



3. Abgedeckt ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze garen, dann offen mit Paprika- u. Lauchzugabe weitere 20 Min. garen bis das Masala-Curry eingedickt ist. Gelegentlich umrühren. Koriander unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit Basmatireis u. Koriander bestreut servieren!

