

Kochen mit Klaus

Massaman Thai-Rindercurry (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Rinder-Hüftsteaks, 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 3 Möhren, 1 Chili
- 35 g Ingwer, 1 Stange Lauch, 2 rote Paprika, 400 ml Kokosmilch,
- 195 g Massaman Currypaste, je 2 EL br. Zucker & Fischsauce,
- Sojasauce, Zitronensaft, Sesamöl, 1 Glas Mungobohnenkeime, getrockneter Koriander

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel, Ingwer, Knobli u. Chili fein würfeln. Fleisch in Streifen schneiden. Alles mit 3 EL Öl, 2 EL Sojasauce vermengen u. über Nacht kühl marinieren lassen.



2. Restl. Zwiebeln achteln, Paprika mittel würfeln. Lauch in Ringe, Möhren in Stifte schneiden.



3. Currypaste in etwas Öl anbraten, mit Kokosmilch ablöschen u. 5 Min. köcheln lassen. Fischsauce, Zucker, Zitronensaft, Sojasauce einrühren u. ca. 10 Min. kochen.



4. Fleisch mit Marinade anbraten, Möhren, Zwiebeln, Paprika u. Lauch mitbraten. Mit dem Thai-Curry ablöschen u. 20 Min. köcheln lassen. Mungobohnenkeime abgießen u. mit Koriander unterheben.

Tipp des Chaoten:

Mit Chilifäden u. Sesamkörnern bestreut zu Basmati-Reis reichen.



Erstellt von Klaus am 30.05.2024