

Kochen mit Klaus

Putenstreifen in indischer Erdnuss-Sauce (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Putenschnitzel, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 1 rote Chili,
- 4 EL Rum, 1 TL Zitronenpfeffer, 2 TL getr. Zitronengras, Sojasauce,
- Erdnussöl, 1 TL gem. Ingwer, 100 g gesalz. Erdnüsse, Salz, Pfeffer
- 400 ml Kokosmilch, je 1 TL. Kurkuma, Kreuzkümmel & Koriander,
- Saucenbinder, 1 EL gehackten Koriander, Chilifäden zum Garnieren

Zubereitung:

1. Pute waschen, trocknen u. in 4 cm breite Streifen schneiden. Rum mit Ingwer, Zitronenpfeffer verrühren, über die Pute gießen u. für 2 Std. kühl stellen. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Chili fein hacken.



2. Zwiebeln, Knobi, Chili, Zitronengras, 75 g Erdnüsse mit Kokosmilch, 2 EL Sojasauce u. Gewürzen pürieren. Püree über das Fleisch geben u. dieses zugedeckt über Nacht marinieren. Zwischendurch wenden.



3. Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen u. in heißem Öl anbraten. Marinade zugeben u. bei niedriger Hitze 20 Min. köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Mit Binder dicken, Koriander einrühren.



Tipp des Chaoten: Mit Basmati-Reis servieren, lecker!

