

# Kochen mit Klaus

## Rindfleisch-Kokos-Curry 🌶️

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 700 g Rindergulasch, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 5 Lauchzwiebeln,
- 500 g Paprika-Mix, 2 Möhren, 2 rote Chili, 4 EL rote Currypaste,
- 800 ml Kokosmilch, 3 EL brauner Zucker, Saft 1 Limette,
- 1 TL Kurkuma, 3 Kaffir-Limettenblätter, 1-2 EL Kokosraspel,
- je 2 EL gehackte Basilikum- & Korianderblätter, 1 Dose Erdnüsse

### Zubereitung:

1. Fleisch evtl. kleiner schneiden. Zwiebeln achtern, Knobi klein, Paprika grob würfeln. Lauchzwiebeln in breite Ringe, Möhren in Stifte schneiden. Chili fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen u. die Currypaste darin abraten. Kokosmilch, Zucker, Limettensaft u. Kurkuma darin verrühren, aufkochen u. ca. 10 Min. kochen.



2. Fleisch in heißem Öl anbraten. Zwiebeln, Knobi u. Chili zugeben u. mitbraten. Möhren u. Lauchzwiebeln mitbraten. Curry, Kokosraspel u. Limettenblätter zugeben u. abgedeckt ca. 40 Min. köcheln lassen. Paprika zugeben u. weitere ca. 30 Min. offen unter Rühren garen.



3. Kräuter u. Erdnüsse unterheben, nochmals 5 Min. ziehen lassen.



*Tipp des Chaoten: Zu Basmati-Reis mit Koriandergrün, Erdnüssen u. Limettenspalten garniert servieren.*

