

Kochen mit Klaus

Rotes Rinder-Thaicurry 🌶️

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 700 g Rinder-Rumpsteaks, 30 g Ingwer, 4 Knobizehen, 4 Zwiebeln,
- 1 Stange Lauch, 400 ml Kokosmilch, 4 EL rote Thai-Currypaste,
- 1 EL Zitronensaft, 2 EL brauner Zucker, Sesamöl, 500 g Paprika-Mix,
- 3 Möhren, Koriander

Zubereitung:

1. Knobi, Ingwer, Knobi u. 1 Zwiebel fein würfeln. Rind waschen, trocknen u. schnetzeln. Alles mit je 5 EL Sojasauce, 4 EL Öl, Zucker u. 2 TL Stärke vermengen. Mind. 24 Std. kühl marinieren lassen. Gemüse putzen. Zwiebeln achteln, Paprika in mittlere Würfel, Möhren in Stifte u. Lauch in Ringe schneiden.



2. Sesamöl in einem Topf aufkochen. Currypaste darin anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen. Zucker u. Zitronensaft zugeben u. verrühren. 5 Min. kochen lassen.



3. Zwiebeln in heißem Öl anbraten, Fleisch u. Marinade 10 Min. mitbraten. Gemüse mitbraten, Currysauce zugießen u. abgedeckt 25 Min. bei mittl. Hitze köcheln lassen. Koriander unterheben.



Tipp des Chaoten:

Mit Chilifäden garniertem Thai-Jasmin-Reis servieren.

