

# Kochen mit Klaus

## Rotes Thai-Curry mit Rinderfilet 🌶️

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Erdnussöl, 2 Möhren, 1 rote Paprika,
- 250 g Rinderfilet, 100 g rote Currypaste, 4 Knobizehen, Sojasauce,
- 500 g TK-Asiagemüse, ½ rote Chili, 2 EL gehackter Koriander,
- je 1 EL brauner Zucker, Fischsauce & Limettensaft, Zitronenpfeffer,
- 30 g geröstete Erdnüsse

Zubereitung:

1. Filet in dünne Streifen schneiden. Knobli u. Chili fein würfeln. Paprika grob würfeln, Zwiebeln achtern, Möhren in Stifte schneiden.



2. Currypaste mit 1 EL Öl in einem Topf anbraten, mit Kokosmilch ablöschen, mit Fischsauce, Limettensaft u. Zucker würzen, aufkochen u. 15 Min. köcheln lassen. Mit etwas Saucenbinder dicken.



3. Zwiebeln in heißem Öl anbraten, Möhren mitbraten. Filetstreifen einige Min. lang mitbraten. Paprika, Knobli mit TK-Gemüse zugeben u. einige Min. pfannerrühren Mit Sojasauce würzen. Koriander u. Erdnüsse unterheben, mit Zitronenpfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten:

*Mit Koriander garniertem Basmati-Reis reichen.*



Erstellt von Klaus am 28.05.2015