

Kochen mit Klaus

Rotes Thai-Rinder-Curry mit Paprika (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 800 ml Kokosmilch, 6 EL rote Thai-Currypaste, 2 EL Limettensaft,
- 4 EL brauner Zucker, 4 EL Thai-Fischsauce, 5 Knoblauchzehen,
- 1 kg Rindergulasch, 5 Kaffir-Limettenblätter, Salz, 4 Zwiebeln, Salz,
- 1 Lauchstange, 700 g Paprika-Mix, Erdnussöl, 1 TL Kurkuma, Pfeffer,
- 3-4 Chili, je 2 EL frisch geh. Koriander & Thai-Basilikum, Erdnüsse

Zubereitung:

1. Knoblauch fein würfeln. Zwiebeln achteln. 2 Chili u. Limettenblätter fein hacken. 1 Chili in Ringe schneiden. Paprika waschen, entkernen u. grob würfeln. Lauch in breite Ringe schneiden.



2. Erdnussöl in einem Topf aufkochen. Currypaste darin anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen. Fischfond, Zucker, Limettensaft, Knoblauch zugeben u. verrühren. 5 Min. kochen lassen.



3. Fleisch in heißem Öl anbraten, Zwiebeln, Lauch, Kaffirblätter u. Chili zufügen u. 5 Min. mitbraten, mit Kurkuma, Salz u. Pfeffer würzen. Sauce zugießen, abgedeckt 80 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, nach 1 Std. Paprika zufügen. Koriander, Basilikum unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit Chiliringen u. Erdnüssen garniert zu mit getrockneten Chilifäden garniertem Basmati-Reis servieren.

