

# Kochen mit Klaus

## Rotes Thai Rinder-Curry (🌶️+)

### Zutaten: (Für 5 Personen)

- 800 g Rinderhüftsteaks, 4 Knobizehen, 7 Thai-Chilis, 40 g Ingwer,
- Erdnussöl, Sojasauce, 195 g + 110 g rote Currypaste, 3 Zwiebeln,
- 2 rote Paprika, 3 Möhren, ½ Stange Lauch, 250 g br. Champignons,
- Zitronensaft, 400 ml Kokosmilch, 2 EL brauner Zucker, Erdnüsse
- 2 EL Fischsauce, 1 EL geh. Koriander, Saucenbinder, Chilifäden

### Zubereitung:

1. Knobi u. Ingwer fein würfeln, Chili fein hacken. Steaks in Streifen schneiden, mit 5 EL Öl, 4 EL Sojasauce, Knobi, Ingwer, Chili u. 110 g Currypaste vermengen u. über Nacht kühl marinieren lassen.



2. Zwiebeln achteln. Paprika in mittl. Würfel, Möhren in Stifte, Pilze in Spalten schneiden. Currypaste in heißem Öl anbraten, mit Kokosmilch ablöschen. Fischfond, Zucker, Salz u. Zitronensaft zugeben u. verrühren. 15 Min. köcheln lassen. Mit Binder etwas dicken.



3. Fleisch mit der Marinade anbraten, Möhren, Zwiebeln u. Lauch zugeben u. 10 Min. mitbraten, Paprika u. Pilze zugeben, Currysauce zugießen u. 25 Min. bei mittl. Hitze einköcheln. Koriander zugeben.



### Tipp des Chaoten:

*Zu Jasmin-Reis mit Chilifäden u. Erdnüssen garniert servieren.*

