

# Kochen mit Klaus

## Rotes Thai-Rindercurry mit Bohnen (🌶️+)

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 ml Kokosmilch, 195 g rote Currypaste, 400 g Hüftsteaks, Stärke,
- 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 25 g Ingwer, 3 Möhren, 5 Lauchzwiebeln,
- 250 g grüne TK-Bohnen, 450 g TK-Asiagemüse, Zitronensaft,
- br. Zucker, Fischsauce, Sojasauce, 1 EL Sambal Oelek, Erdnussöl,
- 2 TL geh. Chilis, 1 Glas Shiitake Pilze, geh. Koriandergrün

### Zubereitung:

1. 1 Zwiebel, Ingwer u. Knobi fein würfeln. Rind in Streifen schneiden, alles mit  $\frac{1}{3}$  Paste, Sambal Oelek, Chili, 2 EL Öl u. 3 EL Sojasauce verrühren. Über Nacht kühl marinieren. Rest Zwiebeln achteln. Möhren in Stifte, Lauchzwiebeln schräg in Ringe schneiden. Pilze abgießen u. größere halbieren.



2. Kokosmilch in einem Topf zum Kochen bringen, 10 Min. reduzieren lassen, Currypaste u. 2 TL Stärke einrühren, 5 Min. kochen lassen. Fisch-sauce, Zucker, Sojasauce, Zitronensaft nach Belieben zugeben u. 10 Min. köcheln lassen.



3. Möhren, Zwiebeln in Öl anbraten, Fleisch mitbraten, TK-Gemüse u. Bohnen zugeben u. einige Min. mitbraten. Mit dem Thai-Curry ablöschen u. 30 Min. köcheln lassen. Pilze u. Koriander einrühren.



### Tipp des Chaoten:

*Mit Erdnüssen bestreut zu Thai-Jasminreis reichen!*

