

Kochen mit Klaus

Scharfes Rotes Thai Rinder-Curry (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 400 g Rinderhüftsteak, 3 Knobizehen, 2 Chilischoten, Sesamöl, Salz,
- 15 g Ingwer, Sojasauce, 500 g Paprika-Mix, 2 Möhren, 2 Zwiebeln,
- 3 Lauchzwiebeln, 400 ml Kokosmilch, 100 g rote Currypaste,
- 2 TL Zitronensaft, 3 TL brauner Zucker, 2 EL getr. Koriander,
- Saucenbinder, Chilifäden

Zubereitung:

1. Knobi u. Ingwer fein würfeln, Chili fein hacken. Steaks in Streifen schneiden, mit 4 EL Öl, 3 EL Sojasauce, Knobi u. Chili in einer Dose vermengen u. über Nacht kühl marinieren lassen.



2. Zwiebel achteln. Paprika in grobe Würfel, Möhren in Stifte, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Sesamöl in einem Topf erhitzen. Currypaste darin anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen. Zucker, Salz, Zitronensaft einrühren. 15 Min. köcheln lassen. Mit Binder etwas dicken.



3. Fleisch mit der Marinade anbraten, Möhren, Zwiebeln u. Paprika zufügen u. je 5 Min. mitbraten. Currysauce unterrühren u. abgedeckt ca. 25 Min. bei mittl. Hitze köcheln lassen, Koriander unterheben.



Tipp des Chaoten:

Dazu Basmati-Reis mit Chilifäden garniert servieren.

