

Kochen mit Klaus

Thai-Massamun-Curry (🌶️🌶️+)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 800 g Rindergulasch, 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 4 Lauchzwiebeln,
- 500 g Paprika-Mix, 4 rote Chili, 400 g Kartoffeln, Öl, 100 ml Weißwein,
- 6 EL Massamun-Currypaste, 600 ml Kokosmilch, 3 EL br. Zucker,
- 4 Möhren, Zitronensaft, 1 EL Tamarindenpaste, 50 g ger. Erdnüsse

Zubereitung:

1. Rindergulasch kleiner schneiden. Zwiebeln achtern, Knobi klein, Paprika grob würfeln. Lauchzwiebeln in breite Ringe, Möhren in Stifte schneiden. Chilis fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen u. die Massamunpaste darin abraten. Kokosmilch, Zucker, Zitronensaft, Wein u. Tamarindenpaste darin verrühren, aufkochen u. 10 Min. kochen.



2. Fleisch in heißem Öl anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln, Knobi u. Chili in Öl anbraten. Möhren mitbraten. Fleisch mit geschält u. gewürfelten Kartoffeln zugeben, Curry zugießen u. abgedeckt 30 Min. köcheln lassen. Paprika u. Lauchzwiebeln zugeben u. weitere 30 Min. garen, bis Fleisch u. Kartoffeln weich sind.



3. Erdnüsse unterheben u. nochmals 5 Min. ziehen lassen.



Tipps des Chaoten: Mit Basmati-Reis servieren.



Erstellt von Klaus am 30.10.2012