

Massaman Curry mit Rind

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 120 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

500 g Rindfleisch
400 ml Kokosmilch
3 EL Massaman Currypaste
2 rote Zwiebeln
6 mittelgroße Kartoffeln
30 g Ingwer
1 Chilischote
1 rote Paprika
2 TL Kokosblütenzucker
2 TL Ingwer-Lemongrass Würzöl
Saft einer Limette
4 EL Erdnüsse, ungesalzen
2 TL Sojasauce
frischer Koriander
50 ml Wasser



Zubereitung

Rindfleisch in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Eine Dose Kokosmilch öffnen und den festen Bestandteil in einem Wok auf mittlerer Stufe erhitzen und die Currypaste unterrühren. Das Rindfleisch dazugeben und für zwei Minuten in der Kokos-Currypaste braten. Die restliche Kokosmilch mit etwa 50 ml Wasser hinzugeben, sodass das Fleisch bedeckt ist. Aufkochen lassen und für circa 90 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen. Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebeln achteln, Ingwer und Chilischote fein hacken und Paprika in dünne Streifen schneiden. Kartoffeln, Ingwer, Chili und Paprika mit in den Wok geben und für 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Mit Kokosblütenzucker, Ingwer-Lemongrass Würzöl, Limettensaft und Sojasauce abschmecken. Mit Erdnüssen und frischem Koriander servieren.

Hinweise

Massaman Curry ist eine traditionelle Gewürzpaste aus dem Süden von Thailand. Es enthält unter anderem Kaffirlimettenblätter, Zitronengras, Chili und Koriandersamen.