

Curry mit Rindfleisch, Panaeng Curry, Thailand

Zutaten für 2 Portionen:

350 g Rinderhuft, gut abgehangen,

2 EL Pflanzenöl,

2 EL trockene Currypaste,

(nach unserem Rezept)

165 ml Kokosmilch (65%)*

1 EL Fischsoße,

1 EL Palmzucker,

3 EL Tamarindenmus,

3 Limettenblätter,

1 rote Chilischote, kleine (5cm)

(zur Garnierung)

Als Beilage:

Basmatireis (125 g)

Gurkenrelish (nach unserem Rezept)



*Hinweis: Beim Kauf von Kokosmilch nicht nur auf den Preis achten. Es gibt Kokosmilch in sehr unterschiedlicher Konzentration: 63%, 65% und 85%!

Zubereitung :

Vorbereitung für das Curry mit Rindfleisch:

Zuerst das Gurkenrelish nach unserem Rezept herstellen. Es kann ruhig lange marinieren! Wenn Currypaste und Tamarindenmus schon fertig sind, ist dieses Gericht „im Handumdrehen“ fertig.

In einer großen (beschichteten) Wokpfanne das in **dünne** Streifen geschnittene Rindfleisch portionsweise scharf anbraten. (Entspricht nicht dem Original – aber uns Kochbären ist das so lieber.) Dann die Currypaste zugeben und mit dem Fleisch vermengen. Unter Rühren gut durch-braten! Dann die Kokosmilch, die Fischsoße, die Limettenblätter, das Tamarindenmus und den Palmzucker zugeben und aufkochen lassen. Nun das Curry kochen lassen (zudecken) bis das Rindfleisch weich ist. Je nach Qualität dauert es etwa 30 Minuten. Eventuell mit etwas Salz nachwürzen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit sollte der Basmatireis aufgesetzt werden.

Zum Servieren mit gehackten roten Chili und – wenn vorhanden – mit Blättern vom Thai-Basilikum garnieren. Im Original werden noch ein paar EL Kokosmilch darüber gegeben, um die Schärfe zu mildern.

© www.kochbaeren.de