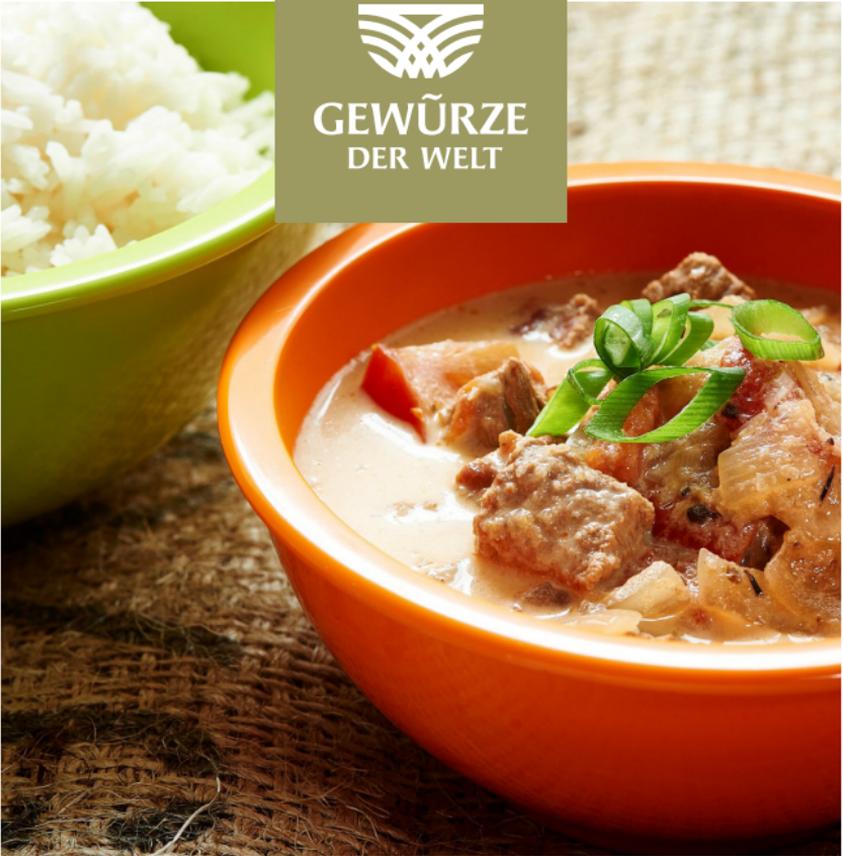




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 32

Ravitoto



15 Minuten



30 Minuten



45 Minuten

Zutaten für 6 Personen

- 1 kg Rindfleisch, gewürfelt
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 3 große Tomaten
- 300 g Kohl (Grünkohl, Spitzkohl oder Weißkohl), fein geschnitten, dann im Mixer püriert
- ½ TL Zimt
- 150 ml Kokosmilch
- 4 Nelken
- ½ TL Pfeffer, grob zerstoßen
- ½ TL Chili Ancho

Rezept

Zuerst das Fleisch in etwas Öl anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Tomaten grob hacken und dazu geben. Mit 750 ml Wasser, Wein oder Brühe angießen und bei geschlossenem Deckel eine Stunde köcheln lassen. Das Kohl-Püree und die Gewürze dazu geben, mit Salz abschmecken, mit dem Deckel zudecken und nochmals eine Stunde bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Die Kokosmilch zugeben und nochmals aufkochen. Fertig. Hierzu passt am besten körniger Reis.

Guten Appetit!