GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 258

Malaysisches Rindfleisch in Kokos-Curry-Sauce

45 Minuten | 4 Stunden | 5 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

800 g durchwachsenes Rindfleisch, in Würfel
50 g Mehl
Öl zum Braten
2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
4 Knobauchzehen, fein gehackt
3 cm Ingwer, fein gehackt
2 EL Bio Malay Curry
1 Zitronengras geschnitten
1 Zimtrinde
1½ EL Palmzucker, geraspelt
1 TL Tamarindenpaste
500 ml Rinder- oder Gemüsebrühe
50 g Kokosraspel
1 Handvoll Koriander, gehackt
2 Limetten (Saft)
Salz, nach Geschmack
4 EL ungesalzene Erdnüsse
5 Kaffir Limettenblätter
400 ml Kokosmilch
3 Sternanis

Rezept

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Fleischwürfel in Mehl wenden, salzen und pfeffern. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Malay Curry unter ständigem Rühren 1-2 Minuten anbraten. Das Fleisch zufügen und 5-10 Minuten kräftig anbraten. Zitronengras, Zimtrinde, Sternanis, Kaffir-Limettenblätter, Tamarindenpaste, Kokosmilch und Brühe dazugeben und aufkochen. Zugedeckt 3-4 Stunden in den Ofen schieben. Das Fleisch sollte mehr oder weniger zerfallen, wenn es fertig ist. Mit Palmzucker und Salz abschmecken. Die Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne röstem und mit Koriander und Limettensaft in das Curry rühren. Mit Erdnüssen garnieren und mit Reis oder Roti servieren.

Guten Appetit!

4 260638 328839