

Red Thai Curry mit Rindfleisch



Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 500 g geschnetzeltes Rindfleisch**
- 500 g Gemüse wie Schlangenbohnen Okras Auberginen Kefen**
- 2 EL Rohrzucker**
- 3 EL Erdnussbutter**
- 4 EL Erdnussöl**
- 5 dl Kokosmilch**
- 3 EL rote Currypaste**
- 8 Blätter Thai Basilikum**
- Fischsauce**

Vorbereiten

- a Gemüse waschen und in mundgerechte Portionen schneiden. (Schlangenbohnen kurz 2-3 Minuten im Steamer vorgängig garen)
- b Rindfleisch mit 2 - 3 Esslöffel Fischsauce 15 Minuten marinieren.

Zubereiten

- c In einer Pfanne 3 Esslöffel Erdnussöl erwärmen und das marinierte Rindfleisch bei schwachem Feuer portionenweise leicht anbraten.
- d Das Gemüse dazugeben und noch 3 - 4 Minuten weiter andämpfen.
- e Alles in eine Schüssel kippen.
- f In der gleichen Pfanne 1 Esslöffel Erdnussöl zusammen mit 3 Esslöffel roter Currypaste leicht anbraten.
- g 3 Esslöffel Erdnussbutter dazugeben und alles gut vermischen.
- h Das Fleisch und das Gemüse wieder in die Pfanne zurück geben.
- i Kokosmilch in der Verpackung gut schütteln.
- j Das Ganze mit 5 dl Kokosmilch ablöschen, gut verrühren und bei schwachem Feuer 20 Minuten leise köcheln lassen.
- k Soweit kann das Curry vorbereitet werden, Pfanne nur noch warm halten.

- l 2 Esslöffel Rohrzucker dazugeben und ev. noch abschmecken mit Fischsauce oder zusätzlicher Currypaste.
- m Kurz vor Ende das Thai Basilikum dazugeben und servieren.