

Red Beef Thai Curry

Zutaten:

- ☐ 150-200 gr Rote Currypaste
- ☐ 350 ml Kokosmilch
- ☐ 50 gr Erdnussbutter
- ☐ 300 gr Rindersteak
- ☐ 1 Flasche Sesamöl
- ☐ 1 frische Chilli
- ☐ 1 Knolle Ingwer
- ☐ 2 Zehen Knoblauch
- ☐ 25 ml Sojasauce
- ☐ 200 gr Thai Jasminreis
- ☐ 400 ml Wasser
- ☐ 1 Bund Koriander
- ☐ 3 Stangen Frühlingszwiebel
- ☐ 2 Stück Möhre
- ☐ 150 gr Bambusstreifen
- ☐ 1 Stück Gemüsezwiebel
- ☐ 1 Bund Thai Basilikum

Diese Küchenutensilien solltest du idealerweise für dieses Gericht besitzen:

Schneidebrett, Messer, Sieb fein, Wok, Pfanne, Topf, Tasse (anrichten), Kochlöffel, Schüssel

Red Beef Thai Curry

Anleitung:

Schritt 1: Rindfleisch in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauch, Chili und Ingwer schälen und in feine Streifen oder Würfel schneiden. Knoblauch, Chili und Ingwer sowie Sojasauce und Sesamöl zu dem Fleisch geben und verrühren. Zum marinieren abdecken und in den Kühlschrank geben.

Schritt 2: Möhren und Zwiebeln in feine Streifen und die Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden. Bambusstreifen abgießen.

Schritt 3: Currypaste in Sesamöl anrösten. Nach etwa 2-3 Minuten Erdnussbutter hinzufügen und ebenso anrösten lassen.

Schritt 4: Reis in einem Sieb auswaschen bis klares Wasser aus dem Sieb ausläuft. Reis abtropfen lassen und in einen Topf geben. Dem Reis 400ml Wasser hinzufügen und zum köcheln bringen. Reis ca. 7 Minuten köcheln und abgedeckt zur Seite stellen.

Schritt 5: Kokosmilch zur Curry- Erdnusspaste geben und kurz aufkochen lassen. Das geschnittene Gemüse dazugeben.

Schritt 6: Das Fleisch in einer Pfanne scharf anbraten, jedoch nicht durchgaren da es im Curry zu Ende garen soll.

Schritt 7: Das Fleisch zum Curry geben und weitere 10 min Köcheln lassen.

Schritt 8: Zum Ende hin Koriander, Thai Basilikum und Frühlingszwiebel hinzugeben.

Guten Appetit!

