

Gaeng Massaman

Rindercurry auf thailändische Art

- | | |
|--|------------------|
| <input type="checkbox"/> 500 g Rinderschmorbraten (Hüfte oder Nuss) z. Zt.in der Werbung | Fleischabteilung |
| <input type="checkbox"/> 4 Mittelgroße Kartoffeln | Gemüseabteilung |
| <input type="checkbox"/> 2 mittelgroße Zwiebeln | Gemüseabteilung |
| <input type="checkbox"/> 3 Esslöffel gelbe Currypaste | Gang 7 |
| <input type="checkbox"/> 400 ml Kokosmilch | Gang 7 |
| <input type="checkbox"/> 4 Esslöffel Fischsauce NUOC MAM | Gang 7 |
| <input type="checkbox"/> 2 Esslöffel Zitronensaft oder Limonensaft von fr. Zitronen | Gemüseabteilung |
| <input type="checkbox"/> 3 Esslöffel geröstete Erdnüsse gesalzen oder ungesalzen | Gemüseabteilung |
| <input type="checkbox"/> 4 Esslöffel brauner Zucker | Gang 10 |
| <input type="checkbox"/> Fleur de Sel , Pfeffer aus der Mühle | Tasting Kitchen |
| <input type="checkbox"/> 1 Lorbeerblatt am besten frisch von Swangolt | Gemüseabteilung |

Das Rindfleisch von Fett und Sehnen befreien und in 3,5 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die Zwiebel schälen und halbieren.

Von dem dicken Teil der Kokosmilch 5 El. in einen großen Topf geben und aufkochen lassen. Die Curry-Paste einrühren und etwa 1 Minute kochen lassen. Das Rindfleisch den Rest der Kokosmilch, den Zucker, die Fischsauce, der Zitronensaft, die Erdnüsse, das Lorbeerblatt und 1/2 l Wasser hinzufügen.

Das Rindfleisch bei schwacher Hitze und mit leicht geöffnetem Deckel etwa 35 Minuten bei zärtlicher Hitze köcheln lassen. Die Kartoffeln und die Zwiebel dazugeben und alles weitere ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Das Lorbeerblatt herausfischen und das Currygericht servieren.

Variante:

Man kann dieses Gericht auch mit 750 g Hähnchenteilen (Brust oder Schenkelstücke mit Knochen) zubereiten. Die Garzeit verkürzt sich dann auf insgesamt etwa 40 Minuten

Dazu empfehlen wir:

Weingut Peffingen Gutsabfüllung

2006 Peffingen

Riesling trocken

Pfalz

Qualitätswein