

Thailändisches Rindscurry

Zutaten für 4 Personen

Marinade

½	Bund	Korianderblätter	
4		Knoblauchzehen	
10	g	Ingwer, gerüstet	Alles fein hacken und zu einer Paste zerstoßen oder in der Gewürzmühle pürieren.
1	EL	Sojasauce	
1	EL	Honig	Zur Gewürzpaste geben und gut verrühren.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Marinade abschmecken.
800	g	Rindsragout	In mundgerechte Stücke schneiden und mindestens zwei Stunden in der Marinade ziehen lassen.

Curry zubereiten

1	EL	Öl	Warm werden lassen.
1-2	EL	Currypaste, rot	Kurz im Öl andünsten.
2½	dl	Kokosmilch	Beigeben und langsam erhitzen.
½	dl	Wasser	Beifügen.
2	EL	Fischsauce	
1	EL	Rohrzucker	Zur Sauce geben und mit Salz abschmecken.
			Das Rindfleisch mit der Marinade in die Sauce geben.
8		Schalotten	In 1cm dicke Scheiben schneiden und zum Curry geben.
5		Kaffirlimettenblätter	Halbieren und beigeben. Das Curry zugedeckt 2 Stunden schmoren.
1		Baby-Ananas	Schälen, in Scheiben, anschliessend in kleine Stücke schneiden.
1		Limette	Schale abreiben und mit dem Saft der halben Limette mischen.
½	Bund	Thai-Basilikum	Blättchen in kleine Stücke zupfen.
			Ananas, Limette und Basilikum unter das Curry heben, warm werden lassen und servieren.
			Dazu passen Basmatireis und einige geröstete und gesalzene Erdnüsschen.

