



Rindfleisch mit Matsaman Curry (Gaeng Matsaman Nüa)

– etwas scharf –

Rezept für drei bis vier Personen – sämtliche asiatische Zutaten sind in Asia-Shops erhältlich

Zutaten:

500 Gramm Rindfleisch in mundgerechte Stücke geschnitten
3 Esslöffel Matsaman Currypaste
250 ml Kokosnussmilch
5 kleine Zwiebeln, in kleine Stückchen geschnitten
5 Kartoffeln, in Würfel geschnitten
2 Esslöffel Erdnüsse
2 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Limetten- oder Zitronensaft
2 Esslöffel Fischsoße oder Sojasoße

Zubereitung:

Die Hälfte der Kokosnussmilch und die Matsaman Currypaste im Topf erhitzen und immer umrühren, damit die Paste nicht anbrennt. Wenn beides schon gut zusammengemischt ist und duftet, das Rindfleisch und die Erdnüsse hinzufügen. Einmal kochen lassen und dann die Kartoffeln, Zucker, Limetten- oder Zitronensaft sowie die Fisch- oder Sojasoße hinzugeben. Noch einmal das Ganze kochen lassen, wobei die Kartoffeln nicht zu weich gekocht werden sollten. Zuletzt Zwiebeln und die restliche Kokosnussmilch dazugeben und abschmecken.

Das Gericht wird mit Reis serviert. Anstelle des Rindfleisches kann man auch wahlweise Hähnchen- oder Schweinefleisch verwenden.