

Rotes Rindercurry

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g zartes Rindfleisch
- 1 EL rote Currypaste
- 2 große Süßkartoffeln
- 4 Spitzpaprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Pak Choi
- 1 Kaffir-Limettenblatt
- 1 Limette
- 100 ml Maracujasaft
- 500 ml cremige Kokosmilch
- frischer Koriander
- Thai-Basilikum
- geröstete Erdnüsse
- Salz
- Pfeffer

Die Süßkartoffeln schälen und würfeln, Spitzpaprika entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Pak Choi in Grün und Strunk aufteilen und beides in mundgerechte Stücke schneiden.

Das Rindfleisch in Streifen schneiden und mit der selbst gemachten und der fertigen Currypaste anschmoren. Wenn das Fleisch farblos gegart ist, mit Saft und Kokosmilch ablöschen, Süßkartoffeln, Spitzpaprika, Limettenblatt und Zwiebeln dazugeben und 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Dann die Pak-Choi-Strunke hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Zuletzt die Pak-Choi-Blätter unterheben.

Mit gezupften Koriander- und Thai-Basilikum-Blättern und Erdnüssen garnieren und mit Jasminreis servieren.

Zutaten für die Curry-Paste:

- 1 weiße Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 g Ingwer
- 1 Stange Zitronengras
- 60 ml Pflanzenöl

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein hacken, Zitronengras putzen und ebenfalls fein schneiden. Mit dem Öl zu einer Paste verrühren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 14.10.2020

Koch/Köchin: Hannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen