Rezept

Rindfleisch-Curry mit Tomaten

Ein Rezept von Rindfleisch-Curry mit Tomaten, am 29.04.2024

Zutaten

750 g	Rindfleisch (z. B. aus der Hüfte)
	Pfeffer
40 g	Ingwer
2	Knoblauchzehen
800 g	Tomaten
2 EL	Tomatenmark
500 g	mehlig-feste Kartoffeln
	Salz
2 EL	Currypulver
2	rote Zwiebeln
1	rote Chilischote
2 EL	Öl
250 ml	Fleischbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen und 2 cm groß würfeln. Mit Salz, Pfeffer und Curry mischen. Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. 2 Tomaten waschen, achteln und entkernen. Beiseitelegen. Restliche Tomaten kurz überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch hacken.

2. Erst den Wok, dann das Öl darin erhitzen. Das Fleisch portionsweise bei starker Hitze 5 Min. unter Rühren rundum anbraten. Herausnehmen. Die Ingwer-, Zwiebel-, Knoblauch- und Chiliwürfelchen einstreuen und bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Das Fleisch wieder in den Wok geben und das Tomatenmark einrühren. Die Tomatenwürfel unterheben und die Brühe angießen. Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 45 Min. schmoren.

3. Die Kartoffeln schälen und 2 cm groß würfeln. In das Curry rühren und alles 15 Min. weiterschmoren. Die Tomatenspalten unterheben, kurz erwärmen. Salzen und pfeffern.