

Rezept

Grünes Rindfleischcurry

Ein Rezept von Grünes Rindfleischcurry, am 10.06.2026

Zutaten

400 g Rinderfilet	4 EL Fischsauce
150 g Bambusspitzen (vakuumverpackt)	je 1 kleine rote und grüne Paprikaschote
1 Stängel Thai-Basilikum (bai horapha)	1 Dose Kokosmilch (400 g), nicht geschüttelt
1 EL grüne Currypaste	$\frac{1}{3}$ TL Salz
1 Prise Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3-4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch mit Küchenpapier trockentupfen und quer zur Faser in schmale Streifen schneiden. In einer Schüssel mit der Fischsauce mischen und zugedeckt ziehen lassen, bis die übrigen Zutaten vorbereitet sind.
2. Bambusspitzen in ein Sieb geben, kalt abbrausen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und quer in dünne Streifen schneiden. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen.
3. Die obere, dickflüssige Hälfte der Kokosmilch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Currypaste hinzufügen und unter Rühren 2-3 Min. braten, bis die Kokosmilch am Rand grün wird.
4. Das Fleisch in den Topf geben und 2 Min. darin anbraten. Die restliche Kokosmilch angießen, mit Salz und Zucker würzen. Die Bambusstreifen zugeben und 3 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Paprikastreifen hinzufügen und alles noch 2 Min. köcheln lassen. Die Basilikumblätter unterrühren und das Curry in eine Servierschüssel füllen.