

Rezept

# Indisches Rindfleisch-Curry

Ein Rezept von Indisches Rindfleisch-Curry, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>1 kg</b> Rindfleisch (von der Schulter, ohne Knochen)	<b>4</b> Zwiebeln
<b>6</b> Knoblauchzehen	<b>6 EL</b> Öl
½ TL Ingwerpulver	½ TL Chilipulver
<b>1 EL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1 TL</b> grob gemahlener schwarzer Pfeffer
¾ TL Salz	<b>250 g</b> Joghurt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch waschen, abtrocknen und in 4 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln.

---

2. Das Öl in einem ofenfesten Topf erhitzen. Erst den Knoblauch, dann die Zwiebeln darin etwa 3 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

---

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Fleisch in den Topf geben und das Ingwerpulver, das Chilipulver, den Paprika, den Pfeffer und das Salz hinzufügen. 10-15 Min. bei mittlerer Hitze braten, gelegentlich umrühren.

---

4. Den Joghurt und 150 ml Wasser unterrühren. Den Topf zudecken (oder mit Alufolie abdecken), in den heißen Backofen stellen (Mitte, Umluft 160°) und 40 Min. schmoren lassen. Dazu schmecken Naan oder Champignonreis.