

Rezept

Massaman-Curry mit Schwein

Ein Rezept von Massaman-Curry mit Schwein, am 31.05.2023

Zutaten

1 Bund Frühlingszwiebeln	400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
400 g Schweinefilet	2 Stängel Zitronengras
5 grüne Kardamomkapseln	1 ½ EL Öl
2-3 EL Massaman-Currypaste (Asialaden)	1 Dose Kokosmilch (400 ml, geschüttelt)
100 g rohe Erdnusskerne (ersatzweise geröstete, gesalzene)	2 Lorbeerblätter
ca. 250 ml Fleischbrühe	2 Ceylon-Zimtstangen
4 Kaffir-Limettenblätter	½ Bund Koriandergrün
1-2 TL Fischsauce	2-3 TL Tamarindenpaste
Salz	2 TL Palmzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, das Weiße in 1 cm dicke Stücke und das Grüne in Röllchen schneiden. Die Kartoffeln schälen und 1 ½ cm groß würfeln. Das Fleisch quer zur Faser erst in 1 cm dicke Scheiben, diese in 1 x 3 cm lange Streifen schneiden. Das Zitronengras von den äußeren Blättern befreien, das untere Drittel z. B. mit einem Fleischklopfen flach klopfen. Die Kardamomkapseln im Mörser etwas andrücken, sodass sie brüchig werden, aber noch nicht auseinanderfallen.
2. Das Öl im Wok erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze ca. 2 Min. unter Rühren anbraten. Die Hitze auf mittlere Stufe herunterschalten und weiße Frühlingszwiebelstücke und die Currypaste unter Rühren 1 - 2 Min. anrösten. Alles mit der Kokosmilch ablöschen und aufkochen, dann die Kartoffeln, ganze Erdnüsse, Lorbeer, Zitronengras, Kardamom und Zimt dazugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 20 Min. garen, bis die Kartoffeln und das Fleisch gar sind. Falls die Flüssigkeit zu sehr verkocht, etwas Brühe oder Wasser zugießen.
3. Inzwischen das Koriandergrün waschen und trocken tupfen, die Blätter und die zarten Stiele grob hacken. Die Kaffir-Limettenblätter waschen, dann an der Mittelrippe falten und diese herausziehen. Anschließend die Blatthälften übereinanderlegen und mit einem scharfen Messer in haarfeine Streifen schneiden.
4. Das Curry mit Tamarindenpaste, Fischsauce, Palmzucker und ggf. etwas Salz abschmecken, mit den grünen Frühlingszwiebelröllchen, Koriandergrün und Limettenblattstreifen bestreuen und mit einer großen Schüssel Basmatireis servieren.