Rezept

Rindercurry mit Kartoffeln

Ein Rezept von Rindercurry mit Kartoffeln, am 09.06.2025

Zutaten

4	Knoblauchzehen
1 Stück	frischer Ingwer (etwa 2 cm)
	je 2 TL gemahlener Kreuzkümmel und Koriander
2	Zwiebeln
2 EL	Öl
400 ml	Ko kosmilch
	1/2 Bio-Limette
1 Bund	Koriandergrün
3	Chilischoten
1 TL	gemahlene Kurkuma
	Salz
700 g	Rinderschulter oder -nacken
1 TL	brauner Zucker
500 g	festkochende Kartoffeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Für die Currypaste Knoblauch schälen und grob hacken. Koriander abbrausen und trockenschütteln. Blätter abzupfen, ein paar für später beiseitelegen, den Rest hacken. Ingwer schälen und hacken. 2 Chilis waschen, entstielen und samt Kernen grob hacken. Alle diese Zutaten im Blitzhacker fein zerkleinern. Gewürze und Salz unterrühren.

2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Übrige Chilischote waschen, entstielen und in Ringe schneiden. Das Fleisch knapp 2 cm groß würfeln, dabei größere Fettstücke und Sehnen abschneiden.

3. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Zwiebeln und Chiliringe darin andünsten. Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen. Die Currypaste unterrühren und kurz andünsten, dann die Kokosmilch und 50 ml Wasser unterrühren. Fleisch dazugeben, Hitze auf schwache Stufe schalten und den Deckel auflegen. Das Fleisch in etwa 1 1/2 Stunden richtig schön weich schmoren, dabei ab und zu umrühren.

4. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in knapp 2 cm große Stücke schneiden. Unter das Fleisch mischen und alles weitere 20-30 Minuten schmoren, bis die Kartoffeln auch weich sind. Dabei bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Die Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Das Rindercurry mit Salz abschmecken und vor dem Servieren mit der Limettenschale und dem übrigen Koriander bestreuen.