

Rezept

Rindfleischcurry mit Paprika

Ein Rezept von Rindfleischcurry mit Paprika, am 29.03.2023

Zutaten

2 rote Paprikaschoten	300 g gelbe und rote Kirschtomaten
400 g Hüftfilet oder -steak vom Rind	2 EL geröstete, gesalzene Erdnusskerne
1 Bund Koriandergrün	2 EL Öl
1-2 EL rote Thai-Currypaste	Salz
1 Dose Kokosmilch (400 ml, geschüttelt)	2-3 TL Palmzucker
1/2-1 TL Fischsauce	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten mit dem Sparschäler schälen, vierteln und von den Kernen befreien. Die Paprikaviertel waschen und quer in ca. ½ cm breite Streifen schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Das Rindfleisch zuerst längs in 3 - 4 cm breite Streifen, dann quer zur Faser in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Erdnüsse grob hacken. Das Koriandergrün waschen und trocken tupfen, die Blätter und die feinen Stiele hacken, grobe Stiele dabei entfernen.
2. Das Öl im Wok erhitzen und die Currypaste darin unter Rühren 1 - 2 Min. anrösten. Fleisch dazugeben und 3 - 4 Min. rührbraten (Vorsicht, das kann spritzen!). Alles salzen und mit der Kokosmilch ab löschen. Aufkochen, Paprika dazugeben und unter Rühren ca. 4 Min. köcheln.
3. Dann die Tomaten hinzufügen und ca. 2 Min. mit köcheln. Das Curry mit Palmzucker, Salz und Fischsauce würzen und mit den Erdnüssen und Koriander grün bestreut servieren. Wer mag, serviert Basmatireis zum Rindfleischcurry.