Rezept

Rotes Curry mit Rindfleisch (Gäng Pad Pet Nüa)

Ein Rezept von Rotes Curry mit Rindfleisch (Gäng Pad Pet Nüa), am 08.06.2025

Zutaten

250 g	Rinderfilet
50 g	Zuckerschoten
2	frische lange rote Chilischoten
5	frische grüne Pfefferrispen
1/2 - 1 EL	rote Currypaste
2	lange Thai-Bohnen
30 g	erbsengroße Thai-Auberginen
1/2 Bund	afrikanisches Basilikum
1/2 l	Kokosmilch
1/2 EL	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Das Rinderfilet in schmale Streifen schneiden und beiseitestellen. Die Thai-Bohnen waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden, die Zuckerschoten waschen und halbieren, die Auberginen waschen und die Stiele abzupfen. Die Chilischoten waschen, putzen, entkernen und längs in schmale Streifen schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Die Pfefferrispen abspülen, abtropfen lassen und beides beiseitelegen.

2. In einem großen Wok 300 ml Kokosmilch mit der Currypaste aufkochen, bis es zu duften beginnt und sich kleine Fettaugen auf der Oberfläche bilden. Das Fleisch dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. weiterkochen.

3. Die restliche Kokosmilch hinzufügen, nicht umrühren. Alles nochmals aufkochen lassen, die Thai-Bohnen, die Auberginen und das Salz zugeben und alles kurz umrühren. Das Curry 5-7 Min. weiterköcheln lassen, bis das Gemüse knapp gar ist.

4. Den Wok vom Herd nehmen, Chilistreifen, Pfefferrispen und Basilikumblätter dazugeben und in die Flüssigkeit drücken. Das Curry zugedeckt ca. 1 Min. ruhen lassen. In eine Schüssel umfüllen und servieren.