

Rezept

Rotes Rindfleisch-Curry

Ein Rezept von Rotes Rindfleisch-Curry, am 25.04.2024

Zutaten

300 g Rumpsteak	2 EL Fischsauce
50 g erbsengroße Mini-Thai-Auberginen	4 golfballgroße Thai-Auberginen
1 frische rote Chilischote	2 Kaffir-Limettenblätter
1 EL neutrales Öl	2 TL rote Currypaste
300 ml Kokosmilch	1 EL Limettensaft
1 TL brauner Zucker	2 Stängel Thai-Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Das Rumpsteak kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und quer in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Fleischstreifen auf einen tiefen Teller legen, mit der Fischsauce beträufeln und vermischen. Fleisch zugedeckt ca. 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Die Mini-Auberginen waschen, vom Zweig abzupfen und die Stielansätze entfernen. Die golfballgroßen Auberginen waschen, vierteln und in Wasser legen, damit sie nicht braun werden. Die Chili waschen, putzen und längs aufschneiden. Die Kerne herausschaben, die Chilihälften in Streifen schneiden (danach die Hände waschen!). Die Limettenblätter waschen.
3. Erst den Wok, dann das Öl darin erhitzen. Die Rindfleischstreifen hineingeben und bei starker Hitze ca. 2 Min. unter Rühren braten, bis sie gleichmäßig gebräunt sind. Herausnehmen.
4. Die Currypaste in den Wok geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 5 Sek. braten. Die Kokosmilch, beide Auberginensorten und die Limettenblätter hinzugeben. Alles zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen.
5. Dann das Fleisch wieder dazugeben und unterrühren. Das Curry mit Limettensaft und Zucker abschmecken. Thai-Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, hacken und mit den Chilistreifen unter das Rindfleisch-Curry rühren. Dazu passt Basmatireis.