

Rezept

# Scharfe grüne Curry-Kokos-Sauce zu geschnetzeltem Rindfleisch

Ein Rezept von Scharfe grüne Curry-Kokos-Sauce zu geschnetzeltem Rindfleisch, am 28.06.2026

## Zutaten

3-4 Kaffirlimettenblätter	<b>1</b> Stängel Zitronengras
<b>1</b> dünne Scheibe frischer Ingwer	<b>2</b> dünne Scheiben Knoblauch
<b>2 TL</b> brauner Zucker	<b>2 TL</b> grüne Currypaste (Asialaden)
<b>1 Dose</b> ungesüßte Kokosmilch (400 ml)	<b>200 ml</b> Rinderbrühe
<b>200 g</b> Sahne	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 10 g)
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>200 g</b> junger Blattspinat
<b>100 g</b> Zuckerschoten	<b>1 Bund</b> grüner Spargel (ca. 500 g)
<b>2</b> Rinderhüftsteaks (à ca. 300 g)	<b>1</b> Zwiebel (ca. 100 g)
<b>3 EL</b> Öl	Salz
1-2 EL Sojasauce	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Für die Sauce die Limettenblätter in grobe Stücke zupfen. Das Zitronengras am dickeren Ende mit dem Messerrücken flach klopfen, den Stängel in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch schälen.
2. Den Zucker in einem Topf (20 cm Ø) bei mittlerer Hitze in 1-2 Min. hellbraun karamellisieren. Die Currypaste dazugeben und 1 Min. mitrösten. Kokosmilch und Brühe dazugießen und aufkochen lassen. Ingwer, Knoblauch, Zitronengras, Limettenblätter und Sahne dazugeben und alles offen bei kleiner Hitze in ca. 25 Min. sämig einkochen lassen.
3. In der Zwischenzeit für das Fleisch den Ingwer und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat gründlich waschen, putzen (die feinen Stiele ruhig dran lassen) und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Zuckerschoten von groben Fäden befreien und schräg in 1 cm breite Stücke schneiden. Vom Spargel die holzigen Enden im unteren Drittel großzügig abschneiden. Die Stangen unten mit einem Sparschäler schälen und schräg in 1 cm breite Stücke schneiden. Das Fleisch trocken tupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und die Hälften in 2 cm breite Streifen schneiden.
4. Im Wok oder in einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen, das Fleisch darin 1 Min. scharf anbraten, salzen und wenden. Mit 1 EL Sojasauce würzen, kurz durchschwenken und sofort auf einen Teller geben. Den Wok wieder aufheizen und 1 EL Öl hineingeben. Bei großer Hitze den Spargel und die Zwiebel darin 1 Min. anbraten. Die Zuckerschoten dazugeben und 2 Min. unter Rühren mitbraten. Ingwer, Knoblauch und abgetropften Spinat einrühren, mit dem Bratensaft vom Rindfleisch ablöschen und bei kleiner Hitze 1 Min. köcheln lassen.

5. Die Currysauce durch ein Sieb gleich über das Gemüse in den Wok passieren und nochmals aufkochen lassen. Das Fleisch einlegen und ohne Hitze kurz ziehen lassen. Je nach Geschmack mit Sojasauce oder Salz nachwürzen und mit 1-2 Stängeln abgezupften Thai-Basilikum-Blättern bestreuen.