

Beef Curry

Rind süß-sauer und feurig.

Dieses langsam gekochte Rindfleisch-Curry ist einfach zuzubereiten und perfekt für gesellige Abende mit Freunden. Es gibt hier ganz unterschiedliche Varianten. Sehr beliebt sind die Indian Curry Beef Rezepte bei allen, die die indische Küche lieben.

Zutaten

- 500 g Rumpsteak
- ½ Tasse Erdnüsse
- 4 Frühlingszwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer, 5cm
- ½ Zitrone, nur Schale
- 3 ½ Tassen Kokosmilch
- 500 g Spinat
- 1 Chilischote
- 2 TL Rohrzucker
- 1 TL Sojasauce
- 1 Tasse Joghurt
- 2 TL Salz

Zubereitung

- Das Fleisch in dünne Streifen schneiden. Die Erdnüsse grob hacken. In einem Mixer die Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale, Salz und 1/3 der Kokosmilch durchmischen und zu einer sämigen Sauce mixen. Spinat waschen und hacken. Chili in feine Ringe schneiden.
- Die restliche Kokosmilch in einer Kasserolle erhitzen, Fleisch zugeben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen. Die gehackten Erdnüsse, Zucker und Sojasauce zugeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit die gemixte Sauce in einem zweiten Topf erhitzen und für 5 Minuten simmern. Nun das Fleisch zugeben und wieder aufkochen lassen, bei reduzierter Hitze köcheln bis das Fleisch gar ist.
- Den Spinat blanchieren und auf einer Servierplatte als Bett für das Fleisch anrichten. Das Fleisch über den Spinat geben und mit Joghurt und den Chiliringen garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/beef-curry/>