## Rindfleisch in Currysauce Gäng Massaman

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten Zubereitungszeit: 70 Minuten

## **Zutaten für 4 Portionen**

500 g Rindfleisch aus der Hüfte

- 4 Kartoffel(n) festkochend
- 2 Zwiebel(n)

400 ml Kokosmilch aus der Dose

- 3 EL Massaman-Currypaste
- 4 EL Palmzucker
- 4 EL Fischsauce
- 2 EL Limettensaft
- 3 EL Erdnüsse geröstet und gesalzen
- 2 Lorbeerblätter

## Vorbereitung

Das Rindfleisch kalt abspülen, trocken tupfen, von Fett und Sehnen befreien und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und vierteln, Zwiebeln schälen, halbieren.

## Zubereitung

Vom dickeren Teil oben auf der Kokosmilch 5 EL in einen großen Topf geben und aufkochen lassen. Massaman-Currypaste einrühren und etwa 1 Minute kochen lassen, Rindfleischwürfel, Rest der Kokosmilch, Palmzucker, Fischsauce, Limettensaft, Erdnüsse, Lorbeerblätter und ½ l Wasser hinzufügen. Die Rindfleischwürfel in dieser Mischung bei schwacher Hitze und mit leicht geöffnetem Deckel etwa 50 Minuten köcheln lassen. Dann Kartoffeln und Zwiebeln dazugeben und alles weitere 20 Minuten bei schwacher Hitze leicht kochen lassen. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen.

© 2024 coguina.de

