



Rindfleisch-Curry mit Kürbis **Nüawua toadgari gab fagthong**

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Rindfleisch

400 ml Kokosmilch

200 g Kürbis

2 EL Rote Currypaste

2 Chilischote(n)

2 EL Fischesauce

2 EL Öl

1 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, abtupfen und in feine Stückchen von 2 cm mal 4 cm und 2 mm Dicke schneiden. Wenn das Fleisch leicht angefroren ist, lässt es sich leichter in dünne Scheiben schneiden. Den Kürbis in kleine Würfel schneiden, die Chili in feine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!).

Zubereitung

In einem Topf das Öl heiß werden lassen und die rote Currypaste anbraten. Rindfleisch und Fischesauce dazugeben und ebenfalls anbraten. Nun die Kokosmilch einrühren und ca. 25 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Den Kürbis mit hineingeben und mitköcheln lassen. Zuletzt die Chili dazugeben. In einer Schüssel anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.