

## *Rindsfilet-Kokos-Curry mit einer Zimt-Paprika-Tomatensosse*

*Ein Essen zum sich Reinkuscheln!*

### *Kühlstellen:*

Mindestens zwei Stunden

### *La Mise en Place:*

**300 g Rindsfilet, 4 Zweiglein Minze, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Paprika, 1 TL Curry, 1 Msp. Zimt, 1 EL Olivenöl, 1 Schalotte, 1 Bund Schnittlauch, Maiskeimöl, 4 Nelken, Kardamom, 1 mittlere Dose Pelati, 1 dl Kokosmilch, Pfeffermühle**

### *Die Vorbereitung:*

Das Rindsfilet in feine Streifchen schneiden. Die Minzeblättchen zerzupfen und den Knoblauch würfeln. Beides mit Paprika, Curry, Zimt und Olivenöl zum Fleisch geben und gut mischen. Das Fleisch mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Schalotte und den Schnittlauch getrennt fein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Bräter Maiskeimöl erhitzen und darin Schalotte, Nelken und Kardamom rösten, bis es gut riecht. Das Fleisch gut drei Minuten mitbraten. Pelati zugeben und 30 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit fast ganz eingekocht ist. Kokosmilch zugießen und unter gelegentlichem Rühren weitere zehn Minuten köcheln.

### *Die Vollendung:*

Schnittlauch und Pfeffer darüber streuen – jetzt wird's ganz kuschelig.

### *Das passt dazu:*

Weisser Reis

