

Hackfleisch mit einem Lauch-Kokos-Curry und Koriander

Ein knackfrisches und sehr würziges Curry!

La Mise en Place:

1 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwer, 1 Peperoncino, 1 Stängel Zitronengras, Pfeffermühle, Curry, Kreuzkümmel, 1 Bund Koriander, 1 Lauchstängel, Butter, 300 g Hackfleisch vom Rind, 1,5 dl Kokosmilch

Die Vorbereitung:

Knoblauch, Ingwer, Peperoncino und Zitronengras fein hacken und mit Pfeffer, Curry und Kreuzkümmel vermischen. Den Koriander fein schneiden. Das Zarte, Weiße vom Lauch in feine Ringlein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und den Lauch darin mit wenig Wasser knackig garen. Herausnehmen.

In derselben Pfanne erneut Butter schmelzen und darin die Gewürzpaste mit dem Hackfleisch braten, bis das Hack krümelig ist.

Die Vollendung:

Kokosmilch und Lauch zugeben, fünf Minuten köcheln lassen und mit Koriander bestreuen.

Das passt dazu:

Jasminreis

