

Rindshuft mit Peperoni, Erbschen und Kokosmilch

Marinieren:

Mindestens 30 Minuten

La Mise en Place:

1/2 Bund (Thai-)Basilikum, 1/2 Bund Koriander, 2 Peperoncini, 1 Stängel Zitronengras, 2 Frühlingszwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwer, Saft von 1 Lime, 1 TL Koriander, 2 EL Erdnussöl, 300 g Rindsragout von der Huft, 1 rote Peperoni, 5 Babymaiskölbchen, Erdnussöl, 100 g Erbschen, 2 1/2 dl Kokosmilch, 2 EL Fischsosse

Die Vorbereitung:

(Thai-)Basilikum, Koriander, Peperoncini, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer zusammen grob schneiden und mit dem Limesaft, Koriander und Erdnussöl im Mixer zu einer sämigen Paste verarbeiten. Fleisch mit 1 EL der Paste mischen und zugedeckt mindestens 30 Minuten marinieren.

Peperoni in Streifen schneiden und Babymaiskölbchen längs halbieren.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Erdnussöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Herausnehmen. Den Rest der Paste mit Erbschen, Peperoni und Maiskölbchen im Wok gut rührbraten, bis die Gewürze zu duften beginnen. Mit Kokosmilch löschen und sanft köcheln, bis das Gemüse gar, aber noch knackig ist.

Die Vollendung:

Fleisch wieder zufügen und heiss werden lassen. Mit Fischsosse aromatisieren.

Alternativen und Varianten:

Statt Peperoni oder statt Erbschen 100 g Kefen, schräg in breite Stücke geschnitten, verwenden.

Das passt dazu:

Reis

