

Rindscurry mit Pfirsichen und Tomaten *Eine wundervoll fruchtige Kombination!*

La Mise en Place:

2 Pfirsiche, 2 Tomaten, Pfeffermühle, 2 Frühlingszwiebeln, 1 Bund Petersilie, Olivenöl, 300 g Rindsgeschnetzeltes von der Huft, 1 TL Curry, 1 EL Sojasosse, ½ dl Noilly Prat

Die Vorbereitung:

Pfirsiche und Tomaten schälen (Pfirsiche werden dazu wie Tomaten im heissen Wasser blanchiert). Beide Früchte in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Pfeffer bestreuen. Das schöne Grün von 2 Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden und Petersilie hacken.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Olivenöl erhitzen. Das Fleisch darin nur gerade eine Minute anbraten und mit Curry und Pfeffer bestreuen. Herausnehmen.

Im Bratsatz das Zwiebelgrün kurz anbraten. Pfirsiche und Tomaten beifügen und eine Minute weiterbraten. Sojasosse und Noilly Prat angiesen und auf mittlerem Feuer drei Minuten einköcheln.

Die Vollendung:

Zuletzt das Fleisch wieder beifügen. Sorgfältig untermischen, schön heiss werden lassen und mit Petersilie bestreuen.

Das passt dazu:

Basmati

