

Rindscurry mit Tomate

Ein Hauch ferner Osten liegt in der Luft!

Ziehen lassen:

Mindestens 30 Minuten

La Mise en Place:

1 TL Maizena, 1 TL Sesamöl, 1 EL Sojasosse, 300 g Rindsgeschnetzeltes von der Huft, 1 grosse Fleischtomate, 1 Bund (Thai-)Basilikum, Erdnussöl, 1 EL rote Currypaste

Die Vorbereitung:

Maizena, Sesamöl und Sojasosse zusammen verrühren, über das Fleisch geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Die Fleischtomate in Streifen schneiden und 1 Bund (Thai-)Basilikum zerzupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Erdnussöl erhitzen und das Fleisch mit der Currypaste anrösten, bis sich ein betörender Duft verbreitet.

Die Vollendung:

Dann Tomatenstreifen und Basilikum beifügen und alles gut heiss werden lassen.

Das passt dazu:

Direkt mit Reisnudeln mischen oder Jasminreis

