

Rindfleisch-Kokos-Curry mit Erdnüsschen *So etwas hat die Welt noch nicht gesehen!*

La Mise en Place:

20 Erdnüsschen, 1 Stängel Zitronengras, 1 Peperoncino, 1 Bund Koriander, 4 EL Maiskeimöl, 1 TL Ingwer, 2 TL Koriander, 2 TL Kreuzkümmel, 2 Msp. Kardamom, 1 Msp. Nelke, Muskat, Pfeffermühle, 1 Zwiebel, Maiskeimöl, 300 g Rindsgeschnetzeltes von der Huft, ½ dl Bouillon, 1 dl Kokosmilch, Limesaft

Die Vorbereitung:

Erdnüsschen aushülsen. Zitronengras, Peperoncino und Koriander zusammen grob schneiden und mit Maiskeimöl im Mixer nicht zu fein pürieren. Die Paste mit Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom, Nelke, Muskat und Pfeffer verrühren. Die Zwiebel schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Maiskeimöl erhitzen und darin das Rindsgeschnetzelte schön braten. Herausnehmen.

Die Zwiebel im Bratsatz mit der Gewürzpaste gut dünsten. Das Fleisch dazu geben, mit Bouillon und Kokosmilch aufgiessen und zugedeckt 30 Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Vor dem Servieren mit Limesaft beträufeln – und das ist schon die ganze Hexerei!

Das passt dazu:

China-Nüdeli, Basmati oder Kartoffelstock sowie ein kleiner Tomatensalat

