

*Rindshuft mit Tamarinde und Peperoncini
Saure Tamarinde, duftendes Zitronengras, scharfe
Fischsosse und roter Peperoncino ergänzen sich
bestens!*

La Mise en Place:

2 Peperoncini, 1 Stängel Zitronengras, 1 Stück Galgant, 2 Zweiglein Koriander, 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 2 Kaffirlimettenblätter, 1 Hdv. (Thai-)Basilikum, 1 Peperoncino, 2 Minzezweiglein, Maiskeimöl, 300 g Rindsgeschnetzeltes von der Huft, 1 dl Tamarindenwasser, 1 TL Crevettenpaste, 1 dl Kokosmilch, 1 dl Bouillon, 1 EL Fischsosse, 1 Hdv. Erbschen, Saft von 1 Lime

Die Vorbereitung:

Peperoncini und Zitronengras mit Galgant und Koriander grob schneiden und im Mixer zu einer sämigen Paste verarbeiten. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Kaffirlimettenblätter feinst schneiden (und Thai-)Basilikum zerzupfen. Peperoncino in Ringlein schneiden. Die Blättchen von den Minzezweiglein zupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Maiskeimöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin drei Minuten braten. Die Gewürzpaste zugeben und weitere drei Minuten braten. Fleisch zugeben und von allen Seiten schön anbraten. Tamarindenwasser, Kaffirlimettenblätter, Crevettenpaste, Kokosmilch, Bouillon und Fischsosse zugeben und 20 Minuten köcheln.

Erbschen mit dem Peperoncino, Limesaft und (Thai-)Basilikum dazu geben und fünf Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Anrichten und mit den Minzeblättchen garnieren.

Das passt dazu:

Reis oder Kartoffelstock

