

## *für Gäste: Rindfleisch-Curry mit Kartoffeln*

### *La Mise en Place:*

**2 Peperoncini, 300 g Rindsragout zum Schmoren, 2 EL Curry, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 2 festkochende Kartoffeln, 1 rote oder gelbe Peperoni, 1 Stück Ingwer, ½ Bund Koriander, Olivenöl, 2,5 dl Kokosmilch, Pfeffermühle, Curry, Zesten von 1 Zitrone**

### *Die Vorbereitung:*

Peperoncini in Ringlein schneiden. Fleisch mit Curry und Peperoncini mischen. Knoblauch und Zwiebel hacken. Kartoffeln in grosse Stücke, die Peperoni in Würfel sowie Ingwer fein schneiden und den Koriander hacken.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Bräter Olivenöl erhitzen und Knoblauch, Zwiebel und Fleisch darin einige Minuten dünsten. Kokosmilch angiesen und das Ragout zugedeckt bei mittlerer Hitze 90 bis 120 Minuten schmoren.

Nach 40 Minuten der Garzeit Kartoffelwürfel zum Fleisch geben.

### *Die Vollendung:*

Das Ragout mit Pfeffer und Curry schön scharf machen und mit der Peperoni-Zitronenzesten-Koriander-Ingwer-Mischung bestreuen.

### *Das passt dazu:*

Jasminreis oder auch Kartoffelstock

