

*für Gäste: Rindfleisch-Curry mit Spinat
... oder in Indonesien eben auch Palak Ghost genannt!*

La Mise en Place:

3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer, 5 Nelken, ½ TL Pfefferkörner, 5 ausgelöste Kardamomkapseln, 1 Hdv. Spinat, Olivenöl, 300 g Rindsragout zum Schmoren, Olivenöl, 2 Lorbeerblätter, 2 TL Kreuzkümmel, ¼ TL Chili, 1 TL Kurkuma, 2 TL Paprika, 1 TL Garam Masala, 2 Schuss Rotwein, 2 dl Bouillon, 1 dl Halbrahm

Die Vorbereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein schneiden. Nelken, Pfefferkörner und Kardamomkapseln in ein Teeei legen. Spinat putzen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Herausnehmen. Olivenöl nachgießen und erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin anbraten. Das Teeei und Lorbeerblätter, Kreuzkümmel, Chili, Kurkuma, Paprika, Garam Masala und das Fleisch dazu geben. Alles drei Minuten andünsten und mit Rotwein und Bouillon löschen. Zugedeckt 90 Minuten schmoren. Halbrahm angießen und 30 Minuten weiterschmoren.

Die Vollendung:

Spinat zum Schluss unter das Fleisch mischen. Noch so lange köcheln, bis der Spinat zusammengefallen ist.

Das passt dazu:

Reis oder Nudeln

