

*für Gäste: Rindfleisch- und Erdnuss-Curry aus
Myanmar
Ahmaithar Ohno Hin!*

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 Tomaten, 1 Stück Ingwer, 1 Stängel Zitronengras, ½ EL Mehl, 1 TL Kurkuma, 300 g Rindsragout zum Schmoren, Olivenöl, 1 TL Paprika, 1 EL Koriander, 2 EL Garam Masala, 50 g Kokosraspel, Pfeffermühle, 3 EL Erdnüsschen

Die Vorbereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein und Tomaten in Viertel schneiden. Ingwer und Zitronengras zusammen fein hacken. Mehl und Kurkuma zusammen vermischen und über die Fleischwürfel streuen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin weich dünsten. Knoblauch, Paprika, Koriander, Garam Masala, Ingwer und Zitronengras zugeben und vier Minuten mitdünsten, bis die Zwiebel schön gebräunt ist. Herausnehmen.

Das Fleisch im Satz gut anbraten und alle Gewürze wieder zugeben. Kokosraspel mit 4 dl Wasser und die Tomaten beifügen. Zudecken und sehr sanft 1½ bis 2 Stunden schmoren, bis die Sosse eingedickt und das Fleisch ganz zart ist. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

3 EL Erdnüsschen trocken rösten und über das Gericht streuen.

Das passt dazu:

Reis oder ganz unmyanmarisch Kartoffelstock

