

für Gäste: Rindsgeschnetzeltes mit Peperoni nach Rendang-Art

In Indonesien: «Rendang Sampi»!

La Mise en Place:

2 Peperoncini, 1 Stück Galgant, 1 Stück Ingwer, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 Kaffirlimettenblatt, 5 dl Kokosmilch, 1 Zimtstange, 1 Msp. Kardamom, 1 Sternanis, Pfeffermühle, 1 Prise Mehl, 300 g Rindssaftplätzli, 1 rote Peperoni, Olivenöl, Butter

Die Vorbereitung:

Peperoncini, Galgant, Ingwer, Schalotte und Knoblauch im Mixer zu einer sämigen Paste verarbeiten. Kaffirlimettenblatt in feinste Streifen schneiden und mit Kokosmilch, Zimtstange, Kardamom, Sternanis, reichlich Pfeffer und Mehl unter die Paste rühren. Rindssaftplätzli in Würfel schneiden. Die Peperoni in feine Streifen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Die Paste zugeben. Aufkochen und bei kleiner Hitze 60 Minuten unter gelegentlichem Rühren sanft köcheln, bis die Flüssigkeit fast ganz eingekocht ist.

Die Vollendung:

Gegen Ende der Garzeit die Peperonistreifen kurz in Butter dünsten und sorgfältig unterziehen.

Das passt dazu:

Ein schöner Basmati oder sämiger Kartoffelstock

