

## *für Gäste: Rindfleischstreifchen mit Tomaten und Peperoni*

*Durch das langsame, lange Garen wird jedes Stück butterzart!*

### *La Mise en Place:*

**4 Rindssaftplätzli, 2 Peperoncini, 2 Tomaten, 1 Schalotte, 2 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer, Olivenöl, 1 TL Chili, 1 EL Garam Masala, ½ TL Kardamom, 1 Zimtstange, 10 Curryblätter, 2 EL Estragonessig, 1 rote Peperoni**

### *Die Vorbereitung:*

Die Rindssaftplätzli in 1 cm breite Streifen schneiden. Peperoncini hacken und Tomaten würfeln. Schalotte, Knoblauch und Ingwer zusammen fein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Bräter Olivenöl erhitzen, Schalotte, Knoblauch, Peperoncini und Ingwer darin anrösten. Chili, Garam Masala, Kardamom, Zimtstange und Curryblätter mitrösten. Das Fleisch beifügen und kurz anbraten. Tomaten zufügen. Mit Estragonessig und 4 dl kaltem Wasser löschen. Bei kleiner Hitze schmoren und in 90 Minuten die Flüssigkeit fast völlig reduzieren.

### *Die Vollendung:*

Kurz vor Ende der Garzeit die Peperoni in Streifchen schneiden und unterrühren.

### *Das passt dazu:*

Basmati

