

Rindfleisch mit Kokosmilch, Gemüse und rotem Thai Curry



Rindfleisch mit Kokosmilch,
Gemüse und rotem Thai Curry

Zubereitungszeit:

20 Minuten (4 Personen)

Zutaten:

300 gr. Natura Beef

140 gr. Bambus

1 (250 gr.) Zucchini

1 (400 gr.) Dose Kokosmilch

5 Kafirlimettenblätter (nicht auf dem Bild).

2 EL Fischsauce

1 1/2 roter Thai-Currypaste

Zubereitungsanleitung:



Zutaten



1) Im heissem Oel die Curry-Paste hinzufügen, rühren.



2) Dann 5 EL vom festen Kokosmilch hinzufügen und mit dem Curry-Paste vermischen.



3) Das Fleisch hinzufügen und dies gut mit der Sauce vermischen bis alles Fleisch mit der Sauce bedeckt sind.



4) Dann die restlichen Kokosmilch hinzufügen, rühren.



5) Bambus hinzufügen, rühren.



6) Die Zucchini hinzufügen, rühren.



7) Kaffirlimettenblätter halbiert hinzufügen, rühren. Zugedeckt weitere 10 Minuten kochen lassen, bei Gelegenheit rühren.

Die letzten 5 Minuten noch Fischsauce hinzufügen, rühren und weiter 5 Minuten kochen lassen.



8) Ig wünsche a Guete.