

Rindfleischcurry aus Thailand

Zutaten für 4 Personen:

600 Gramm Rindfleisch aus der Hüfte

1 Aubergine ca. 300 Gramm

1 gelbe Paprikaschote

1 rote Paprikaschote

5 – 6 EL Öl

Salz

1 EL gemahlene Zitronengras

1 TL Sambal Oelek

¼ L Fleischbrühe oder Fond

Saft einer ½ Zitrone

3 EL süße Sojasoße

1 EL brauner Zucker

Einige Blätter frischer Basilikum, noch besser Horapablätter

4 EL geraspelte trockene Kokosflocken

Zubereitung:

Fleisch in schmale Streifen schneiden. Aubergine waschen, würfeln und bis zur Verarbeitung in eine Schüssel mit Wasser legen. Paprikaschoten waschen und in kleine Streifen schneiden.

Öl in einer größeren flachen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin schnell scharf anbraten. Paprika und abgetropfte Auberginenwürfel mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit Salz, Zitronengras und Sambal Oelek abschmecken und unter Rühren 10 Minuten braten lassen.

Fleischbrühe oder Fond, Zitronensaft und Sojasoße angießen, Zucker hinzufügen und alles weitere 10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Horapablätter bzw. das Basilikum unter das Curry mischen und beim Anrichten mit den getrockneten Kokosflocken bestreuen.

Dazu reicht man gekochten oder gebratenen Reis, Reisnudeln oder auch gebratene Eiernudeln. Thailandisches Bier oder ein Glas guter Roséwein rundet dieses prächtige Essen ab.