

Panang Curry mit Rindfleisch –thailändisch

Für die Currypaste die Chilis mit kochendem Wasser übergießen und 20 Min. einweichen. Die Samen entfernen und die Chilis grob hacken. Mit Schalotten, Knoblauch, gemahlenem Koriander und Kreuzkümmel, Pfeffer, Zitronengras, Ingwer, Korianderwurzeln, Garnelenpaste und Erdnüssen im Mixer zu einer glatten Paste pürieren; bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

Die dicke Creme von der Kokoscreme abschöpfen und im Wok bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen bis sich das Öl absondert. 8 EL Currypaste hineinrühren und unter häufigem Rühren 5- 8 Min. kochen, bis sie duftet. Rindfleisch, Kokosmilch, Erdnussbutter, Limettenblätter und restliche Kokoscreme zufügen und 8 Min. kochen, bis sich das Fleisch gerade verfärbt. Hitze auf geringste Stufe zurückschalten und 30 Min. köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist; öfter umrühren, damit es nicht am Wok haften bleibt.

Limettensaft, Fischsauce und Zucker unter Rühren mit dem Curry gründlich vermengen. Curry in Schüsseln mit Erdnüssen und Basilikum servieren.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten für 10 Portionen:

- 25 große Chilischoten, getrocknete rote
- 15 Schalotten, rote, gehackt
- 15 Zehen Knoblauch gehackt
- 2.5 TL Koriander, gemahlen
- 2.5 EL Kreuzkümmel, gemahlen
- 2.5 TL Pfeffer, weiß
- 5 Stängel Zitronengras, nur weiße Teile klein geschnitten
- 2.5 EL Ingwer, frisch gehackt
- 15 Koriander - Wurzeln, frisch
- 5 EL Erdnüsse, geröstet
- 1Lt Kokoscreme, (Dose nicht schütteln)
- 2.5 kg Rinderbraten, Bug oder Keule in 1cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Lt Kokosmilch
- 225 g Erdnussbutter mit Erdnussstückchen
- 7 Kaffir-Limettenblätter
- 75 ml Limettensaft
- 7.5 EL Fischsauce
- 7.5 EL Palmzucker gerieben
- Erdnüsse, gehackt und geröstet zum Garnieren
- Basilikum, (frisches Thai-) um Garnieren

