Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Massaman Curry

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Massaman Curry

400 g Rindfleisch oder Hähnchen

2 Esslöffel Lien Ying Massaman Curry Paste

400 ml Lien Ying Kokosmilch

250 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

1 Zwiebel

2 Esslöffel Erdnüsse, geröstet und ungesalzen

1 Teelöffel brauner Zucker

1 Esslöffel Fischsauce

1 Esslöffel Lien Ying Tamarinden Paste

1 Zimtstange (optional)

2 Kardamomkapseln (optional)

1 Lorbeerblatt (optional)

1 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

Zum Servieren:

Lien Ying Jasmin Reis

Frischer Koriander

Erdnüsse

Massaman Curry

1.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel in Streifen schneiden.

In einem großen Topf das Öl erhitzen. Currypaste darin bei mittlerer Hitze 1–2 min. anrösten. Etwa die Hälfte der Kokosmilch zugeben und unter Rühren köcheln lassen, bis sich das Öl leicht trennt.

Dann das Fleisch hinzufügen und anbraten, bis es von allen Seiten leicht gegart ist. Den Rest der Kokosmilch, Zimtstange, Kardamom, Lorbeerblatt, Zwiebeln, Kartoffeln und Erdnüsse hinzufügen. Alles gut umrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 min. köcheln lassen, bis Fleisch und Kartoffeln zart sind.

Zucker, Fischsauce und Tamarindenpaste einrühren. Je nach gewünschter Konsistenz etwas Wasser oder Kokosmilch nachgießen. Mit Jasminreis servieren. Wer mag, kann mit frischem Koriander oder gehackten Erdnüssen garnieren.