Massaman Curry mit Rind

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

800 g Rindsentrecôte, oder Rindsragout

2 EL Massaman Currypaste

Rindfleisch in ca. 5 cm Würfel schneiden und mit der Currypaste mischen.

2 Zimtstangen

10 Kardamom, ganz

5 Nelken

500 ml Kokosnussmilch

250 ml Bouillon

3 EL Fischsauce

3 EL Tamarindenpüree

3 EL Palmzucker, gemahlen

Flüssigkeiten mischen, Gewürze und Zucker zugeben.

3 Kartoffeln, festkochend

2 cm Ingwer

Kartoffeln schälen und in 2 cm dicke Würfel schneiden. Ingwer schälen und reiben.

Garraum auf 180 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

Fleisch, Kartoffeln und Ingwer in die Porzellanform geben und mit der Flüssigkeit aufgiessen. Form auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Garen

Gargut einschieben

Heissluft feucht 180 °C während 1 Std.

55 g Erdnüsse, gesalzen

Nach dem Garen mit Erdnüssen garnieren.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021