



Thailändisches Rindfleisch mit Erdnuss-Sauce

Gäng Massaman Nua

Zutaten für 4 Personen

600 g Rindfleisch aus der Hüfte, 2 mittelgroße Zwiebeln, 5-8 EL Pflanzenöl, 400 ml Kokosmilch, 100 ml Wasser, 2 EL Massaman-Paste, 2 Zitronengrasstengel, 50 g geröstete Erdnüsse, 2-3 EL Erdnusspaste, 3 EL Palmzucker, 1 EL gemahlener Koriander, 2 EL Essig oder Tamarindenmus, 2 EL Fischsauce, 2 TL Salz

Zubereitung

Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in 3-4 cm lange Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

Das Öl im Wok erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Zwiebeln aus dem Wok nehmen und beiseite stellen, das Öl abgießen.

Die Kokosmilch mit dem Wasser verrühren. Die Hälfte davon bei mittlerer Hitze in einem Topf erhitzen, die Massaman-Paste dazu geben und etwas einkochen lassen.

Das Zitronengras flach klopfen, in Stücke schneiden und dazu geben. Unter ständigem Rühren alle weiteren Zutaten außer den Zwiebeln dazu geben. Bei mittlerer Hitze 4 Minuten kochen lassen.

Zum Schluss die Zwiebeln unterrühren und alles noch einmal kurz erhitzen.