



## **Thailändisches Rindfleisch mit rotem Curry und Bambus**

### **Gäng Ped Nua Nomai**

#### **Zutaten für 4 Personen**

400 g Rindfleisch aus der Hüfte, 1 rote Peperoni, 4 Zitronenblätter, 2 Basilikumzweige, 400 ml Kokosmilch, 1 EL rote Currypaste, 80 g in Streifen geschnittene Bambussprossen (aus der Dose), 1 TL Palmzucker, 3 EL Fischsauce

#### **Zubereitung**

Das Rindfleisch in feine Streifen schneiden. Peperoni waschen, Stielansatz entfernen, entkernen und die Schote vierteln. Die Zitronenblätter und Basilikum waschen, trocken tupfen und zerkleinern.

In einem Topf 100 ml Kokosmilch mit der Currypaste bei mittlerer Temperatur etwas einkochen lassen.

Rindfleisch und die Bambussprossen dazu geben und unter Rühren erhitzen.

Zucker, Fischsauce, Zitronenblätter und die restliche Kokosmilch dazugeben und kurz aufkochen lassen.

Mit Basilikum abschmecken und mit der roten Peperoni garniert servieren.