



Panang-Currypaste für Rindfleischtopf

Zutaten für

- » Chilischoten
- » Zitronengras
- » Schalotten
- » Knoblauch
- » Salz
- » Gewürze *Kaffernlimettenblätter, Koriander, weißer Pfeffer*
- » Galgantwurzel
- » Erdnüsse
- » Garnelenpaste *Garnelen, Salz*

Zubereitung

Vorbereitung

1. Schneide 250 g Rindfleisch oder Hähnchen in feine Streifen.

Zubereitung

1. Erhitze 240 ml Kokosmilch zusammen mit dem gesamten Inhalt der Currypaste und bringe es zum Kochen, bis sich das Fett absetzt.

2. Füge die geschnittenen Fleischstreifen unter Rühren hinzu und lasse es aufkochen.

3. Gebe 210 ml Wasser hinzu und bringe alles erneut zum Kochen.

4. Füge einige Limettenscheiben hinzu.

5. Lasse alles köcheln, bis das Fleisch gar ist.

6. Füge nach Belieben etwas Salz hinzu.

7. Serviere das Gericht heiß mit gekochtem Reis.

8. Tip: Für einen würzigeren Geschmack, verwende 50 g mehr Currypaste.