

Pfeffer Curry

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|-----------------------------|------------------|
| Rindfleisch | 75 dag |
| Speiseöl / Öl | 2 EL (Esslöffel) |
| Kokosmilch / Kokosnussmilch | ½ Liter |
| Bambussprossen | 40 dag |
| Salz | 2 TL (Teelöffel) |
| Schwarzer Pfeffer | 2 TL (Teelöffel) |
| Ingwerwurzel | 5 dag |
| Zwiebeln | 2 Stk. |
| Knoblauch | 4 Stk. |
| Butter | 2 EL (Esslöffel) |
| Currypulver | 2 EL (Esslöffel) |
| Limetten / Limonen | 40 dag |

Zubereitung:

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, pfeffern und ca. 30 Minuten in Öl marinieren.
Ingwerwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Zwiebel fein hacken, Knoblauch zerdrücken und in der Butter goldgelb braten.
Currypulver darüberstreuen, umrühren und kurz mitbraten.
Ingwer, Limettensaft und Kokosmilch zufügen. Bei sehr milder Hitze weiter 10 Minuten köcheln lassen.
Die Sauce danach in einen Topf schütten und warm stellen. Fleisch ohne weiter Fettzugabe in einer Pfanne anbraten, dann die Currysauce darauf geben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen.
Die Bambussprossen noch dazugeben, umrühren, nochmals kurz kochen lassen.

Am Besten mit Reis servieren. Mahlzeit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-493-Pfeffer-Curry.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at