

Geschmortes Rindfleisch mit Kokos bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Rindfleisch, Salz, 2 Nelken, 1 Esslöffel Tamarindenpaste, 1 Esslöffel Korianderpulver, 0,5 Teelöffel Kreuzkümmel, 3 Esslöffel Öl, 2 rote Zwiebeln, 1 gehackte Chilischote, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 200 gr frische Kokosraspeln, einige Liebstöckelblätter.

Die Zubereitung:

- 1) Fleisch waschen, trocknen und in kochendes Wasser geben. Salz und Nelken hinzugeben und das Fleisch halbgar kochen.
- 2) Fleisch herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen, die Bouillon auffangen. Das Fleisch erkalten lassen.
- 3) Fleisch würfeln und mit Tamarindenpaste, Salz und der Hälfte des Korianders und des Kreuzkümmels vermischen.
- 4) Öl im Wok erhitzen und das Fleisch darin unter Rühren etwa 5 Minuten braten. Zwiebeln schälen, grob zerkleinern und in einen Mörser geben.
- 5) Chilischote, restlichen Koriander, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Kokosraspel zugeben. Alles fein zerstampfen, zum Fleisch geben und unter Rühren so lange braten, bis die Kokosraspeln goldbraun sind. Das Rindfleisch mit Liebstöckelblättchen garnieren und servieren.