

GELBES RINDFLEISCHCURRY

Für 4 Personen

500 g	Roastbeef	400 ml	Kokosmilch	1 EL	Gelbe Currypaste	2 EL	Brauner Zucker
3 EL	Fischsauce	10	Cocktailtomaten	2 EL	ungesalzene Erdnüsse		
	Tempurapanade		Paprika		Zwiebeln		Möhren

Zubereitung:

Roastbeef in ca. 1-2 cm dicke und 4 cm lange Scheiben schneiden, in Tempurapanade wenden und in Sesamöl anbraten. Anschließend das Fleisch aus dem Wok nehmen und das in Würfel geschnittene Gemüse anbraten.

Ist das Gemüse knackig angebraten, dieses aus dem Wok nehmen. Nun die Kokosmilch zusammen mit der Currypaste erhitzen und das Roastbeef dazugeben. Alles zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen.

Tomaten halbieren und zusammen mit dem gebratenen Gemüse dazugeben und zwei Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Zum Abschluss mit der Fischsauce und dem Zucker abschmecken und vor dem Servieren mit den Erdnüssen bestreuen.

Guten Appetit