

Rindfleischcurry mit Bambussprossen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 gr. Rindsragout vom Metzger Maag
1 Packung thailändische Gemüsemischung
2 Kartoffeln
Bambussprossen
4 dl Kokosmilch
grüne Currypaste
Paprika
Curry



Zubereitung:

Das Rindsragout in Streifen oder kleine Stücke schneiden, anbraten. Die Kartoffeln in kleine Stücke schneiden, mit der Gemüsemischung vereinen und andämpfen.

Die Bambussprossen waschen, in Streifen schneiden und zusammen mit der Kokosmilch und der Currypaste zum Gemüse geben und ca. 10 Minuten köcheln. Das Gemüse soll bissfest bleiben-

Mit Paprika und Curry nach Belieben würzen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Tipps:

Dazu als Beilage Parfüm- oder Basmatireis.