PANAENG NUEA

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Trockenes Rindercurry

**Rind nach südlicher Art, scharf und nach typisch indischen Gewürzen duftend.**

**Die Verwendung von Palmzucker, Erdnüssen und Kaffirlimonenblättern ist jedoch**

**charakteristisch für die Thaiküche.**

Panaeng –Currypaste 2 EL

½ Tasse Kokoscreme

400 Gramm Rindfleisch, in, bis etw dünne Streifen geschnitten

1 ½ Tassen Kokosmilch

½ Tasse geröstete Erdnüsse, gemahlen

2 ½ EL Fischsoße

¼ Teelöffel Salz

3 EL gehackter Palmzucker

6 Kaffirlimonenblätter, in 2 Teile gerissen

1 rote Chilli, in dünnen Scheiben

**Die Kokoscreme erhitzen, bis etwas Öl an die Oberfläche tritt.**

**Dann die Currypaste hinzufügen und langsam, unter ständigem Umrühren zum**

**Kochen bringen.**

**Anschließend die Rindfleischstreifen hineingeben, diese 5 Minuten garen,**

**dann folgen die Kokosmilch und alle anderen Zutaten außer den Kaffirlimonenblättern**

**und dem Chilli.**

**Alles gut umrühren und sieden lassen, bis das Fleisch zart ist.**

**Abschließend kommen die Faffirlimonenblätter und der Chilli dazu.**

**Gericht vom Herd nehmen und schließlich mit weißem Reis servieren.**