

## Grünes Curry mit Rindfleisch



### Zutaten

für 4 Personen

400 g	Rindfleisch
1 EL	Öl
3 EL	grüne Currypaste*
500 ml	Kokosnussmilch*
2	Kaffirlime-Blätter* halbiert
1 1/2 TL	Palmzucker*
1 1/2 EL	Fisch-Sauce*
5	kleine Thai Auberginen*, geviertelt
eine Handvoll	Thai Basilikum Blätter*, ganz
2-3	rote Chilischoten*, in Scheiben
	einige Thai Basilikum Blätter* und Chili Scheiben* als Garnitur

### Zubereitung

Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Curry Paste bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren anbraten, bis sich der Geschmack der Paste entfaltet.

Die Hälfte der Kokosnussmilch löffelweise nach und nach begeben. Nach jeweils 1-2 Löffeln die Paste solange braten, bis sich ein öliger Film auf der Oberfläche bildet.

Das Rindfleisch und die Kaffirlime-Blätter begeben und 3 Minuten kochen.

Alles in eine grosse Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Die restliche Kokosnussmilch begeben, aufkochen und mit Palmzucker und Fisch-Sauce abschmecken. Wenn das Curry kocht, die Thai Auberginen begeben und weiterkochen, bis diese gar sind.

Die Thai Basilikum Blätter und Chili begeben.

Pfanne von der Platte nehmen.

### Servieren

Das Curry in einer Schüssel anrichten und mit Thai Basilikum und etwas Chili garnieren. Mit Thai Jasmine Reis servieren.

### Tipp

Die mit \* gekennzeichneten Zutaten können Sie direkt bei prig thai bestellen. [www.prig-thai.com](http://www.prig-thai.com)

