Rindfleisch-Curry Rajdamnoen
Padgarinueawua Rajdamnoen

Padgarinüawua Rajdamnoen ist ein thailändisches Rindfleisch-Curry-Gericht. Es wird oft mit Duftreis serviert und zeichnet sich durch seine aromatische Currysauce aus.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Rindfleisch
600 ml Kokosmilch
2 Zwiebel(n)
3 EL Gelbe Currypaste
1 TL Zitronensaft
3 EL Fischsauce
1 EL Zucker
100 g Erdnüsse
100 ml Öl
1 Apfel rot
1 Apfel grün
7 Kartoffel(n)

Vorbereitung

Das Rindfleisch waschen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, die Zwiebeln schälen und vierteln. Die Äpfel schälen und in Stückchen schneiden.

Zubereitung

In einem Topf das Öl heiß werden lassen und darin das Rindfleisch anbraten. Von allen Seiten etwa 5 Minuten lang braun werden lassen. Kokosmilch dazugeben und zum Kochen bringen. Nun die Hitze reduzieren und leise köcheln lassen, bis das Fleisch absolut zart ist. ½ Tasse der Brühe im Topf abschöpfen und in eine Schüssel gießen, die Currypaste einmischen und fest umrühren. Die vermischte Currypaste in den Topf gießen, Fischsauce, Zucker, Zwiebeln und Kartoffeln dazugeben und zuletzt die Nüsse darüberstreuen. Bei geringer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Am Schluss werden die Äpfel aufgelegt und sofort serviert.

© 2026 coquina.de