Rindfleisch in Currysauce
Gaeng Massaman

Gaeng Massaman (auch bekannt als Massaman Curry) ist ein traditionelles thailändisches Currygericht, das für seine reiche und komplexe Geschmacksvielfalt bekannt ist. Es kombiniert Einflüsse der thailändischen und indischen Küche und wird oft als eines der besten Currys der Welt angesehen.
Das Curry ist mild-scharf, süß und würzig zugleich. Es hat eine cremige Konsistenz und verströmt exotische Aromen, die typisch für die thailändische Küche sind.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rindfleisch aus der Hüfte
4 Kartoffel(n) festkochend
2 Zwiebel(n)
400 ml Kokosmilch aus der Dose
3 EL Massaman-Currypaste
4 EL Palmzucker
4 EL Fischsauce
2 EL Limettensaft
3 EL Erdnüsse geröstet und gesalzen
2 Lorbeerblätter

Vorbereitung

Das Rindfleisch kalt abspülen, trocken tupfen, von Fett und Sehnen befreien und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und vierteln, Zwiebeln schälen, halbieren.

Zubereitung

Vom dickeren Teil oben auf der Kokosmilch 5 EL in einen großen Topf geben und aufkochen lassen. Massaman-Currypaste einrühren und etwa 1 Minute kochen lassen, Rindfleischwürfel, Rest der Kokosmilch, Palmzucker, Fischsauce, Limettensaft, Erdnüsse, Lorbeerblätter und ½ l Wasser hinzufügen. Die Rindfleischwürfel in dieser Mischung bei schwacher Hitze und mit leicht geöffnetem Deckel etwa 50 Minuten köcheln lassen. Dann Kartoffeln und Zwiebeln dazugeben und alles weitere 20 Minuten bei schwacher Hitze leicht kochen lassen. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen.

© 2026 coquina.de