



# Massaman Curry mit Rind

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      4

## Zubereitung

---

800 g Rindsentrecôte, oder Rindsragout

2 EL Massaman Currypaste

Rindfleisch in ca. 5 cm Würfel schneiden und mit der Currypaste mischen.

2 Zimtstangen

10 Kardamom, ganz

5 Nelken

500 ml Kokosnussmilch

250 ml Bouillon

3 EL Fischsauce

3 EL Tamarindenpüree

3 EL Palmzucker, gemahlen

Flüssigkeiten mischen, Gewürze und Zucker zugeben.

3 Kartoffeln, festkochend

2 cm Ingwer

Kartoffeln schälen und in 2 cm dicke Würfel schneiden. Ingwer schälen und reiben.

### **Garraum auf 180 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen**

Fleisch, Kartoffeln und Ingwer in die Porzellanform geben und mit der Flüssigkeit aufgiessen. Form auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Garen

### **Gargut einschieben**

**Heissluft feucht 180 °C während 1 Std.**

55 g Erdnüsse, gesalzen

Nach dem Garen mit Erdnüssen garnieren.

## Zubehör

---

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm





## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

14.12.2021

