

[Ventisi](#), Centara Grand at CentralWorld Bangkok
Scharfes grünes Curry mit geschmortem Rindfleisch



© Centara Hotels & Resorts

Zutaten (2 Portionen):

40 g Grüne Currypaste / 5 g Krillpaste / 5 g Kurkuma / 15 g Zitronengras / Pflanzenöl / 200 g Kokosnussmilch / 250 g Rinderhaxe (idealerweise aus der Region Kamphaeng Saen in Thailand) / 10 g Roter Sporn-Chili / 10 g Gelber Sporn-Chili / 5 g Kaffir-Limettenblätter / 20 g Kokosblütenzucker / 20 g Fischsauce / 20 g Tamarindensaft

Zubereitung:

Zitronengras, Kurkuma, grüne Currypaste und Krillpaste in einem Mörser zerstoßen. Öl bei mittlerer Stufe in einer Pfanne erhitzen und Mixtur hinzufügen. Unter ständigem Rühren kurz anrösten und anschließend mit einem kleinen Schuss Kokosmilch ablöschen. Rinderhaxe in die Pfanne geben und kurz von allen Seiten anbraten. Im Anschluss die restliche Kokosmilch hinzugeben und das Fleisch auf kleiner Flamme zwei bis drei Stunden schmoren lassen, bis es vom Knochen fällt. Währenddessen rote und gelbe Chili in Ringe sowie Kaffir-Limettenblätter in dünne Streifen schneiden. Das Curry abschließend mit Fischsauce, Kokosblütenzucker, Tamarindensaft, Chili und Kaffir-Limettenblättern würzen. Gut mischen, nach Belieben dekorieren und servieren.