

## ROTES RINDSCURRY MIT REIS

**Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.**

**Schmoren: ca. 1 Std.**

### ROTES CURRY

½	Esslöffel Koriandersamen
½	Teelöffel Kreuzkümmel
3	Pimentkörner
1	Sternanis
¼	Zimtstange
1	Esslöffel Paprika
½	Teelöffel Cayennepfeffer
½	Teelöffel Kurkuma
<hr/>	
	Bratbutter zum Braten
600 g	Rindfleisch (z. B. dicke Schulter), in ca. 1½ cm grossen Würfeln
¾	Teelöffel Salz
100 g	Cashew-Nüsse
<hr/>	
2	Zwiebeln, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, gepresst
1	Kochbanane (ca. 400 g), in Würfeln
<hr/>	
3 dl	Fleischbouillon oder 3 dl Wasser und 1 Rindsbouillon Töpfli (Knorr; 28 g)

**1** Koriander und alle Zutaten bis und mit Zimt in einer Bratpfanne bei kleiner Hitze ca. 5 Min. rösten, im Mörser zerstoßen oder im Cutter fein mahlen. Paprika, Cayennepfeffer und Kurkuma daruntermischen.

**2** Bratbutter im Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch portionenweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen, salzen. Bratsatz etwas auf tupfen, Nüsse rösten, herausnehmen.

**3** Zwiebeln und Knoblauch in derselben Pfanne andämpfen. Bananen kurz mitdämpfen. Fleisch, Nüsse und rotes Curry wieder begeben. Bouillon dazugießen, aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. schmoren.



### REIS

200 g	Basmatireis
5 dl	Wasser
1	Stängel Zitronengras, gequetscht

**1** Reis im Sieb unter fliessendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.

**2** Wasser mit dem Reis und Zitronengras aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 20 Min. quellen lassen (siehe Tipp), dabei Deckel nie abheben. Zitronengras entfernen, Reis mit einer Gabel lockern.

### DAMPFGAR-TIPP **Miele**

Reis und Zitronengras mit 2½ dl Wasser in eine Steamerschale geben, ca. 13 Min. im Miele Steamer oder Dampfgarer bei 100 Grad garen. Weitere Infos und Tipps unter [www.miele.ch](http://www.miele.ch)