wüdian

DAS BESTE
AUS DER NATUR

— ROTES —
REHCURRY

wuedian.at

ROTES REHCURRY

45 min.

4–6 Personen

Schwierigkeit

1	Wüdian Rehgulasch
2 EL	Erdnussöl
10 g	Zucker
1/4 l	Weißwein
	Rote Currypaste
1	kleine Chilischote, nach Belieben
1	große rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
1	Knoblauchzehe, fein geschnitten
400 ml	Kokosmilch
1 Stange	Zitronengras
2 – 4	frische Limettenblätter
1	Stangensellerie, in Stücke
1	Limette, Saft und Abrieb
	Zuckerschoten, in Streifen geschnitten
5 – 8	Cocktailtomaten, halbiert
1/2 Bund	Koriandergrün, geschnitten mit den Stängeln

1. Fleisch von Sehnen und Haut befreien und in etwa 2 cm große Stücke schneiden.
2. Öl in einem Topf oder Pfanne erhitzen und die Currypaste kurz anbraten. Fleisch dazugeben und ringsum braun anbraten.
3. Hitze reduzieren und die Zwiebelstreifen, den Knoblauch und den Zucker dazugeben.
4. Mit Weißwein ablöschen und mit Kokosmilch auffüllen. Limettenblätter und Zitronengras hinzugeben und einmal kurz aufkochen lassen.
5. Das Ganze für 40 – 45 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.
6. Wenn das Fleisch gar und weich ist Curry mit Salz und Limettensaft abschmecken und die fein geschnittenen Zuckerschoten zugeben.
7. Nochmal kurz ziehen lassen und kurz vor dem Servieren die Cocktailtomaten und die Hälfte des gehackten Koriandergrüns beigeben.

Beilagen Tipp:
Als Beilage empfiehlt sich Basmatireis und frisches Koriandergrün!

Weinempfehlung:
Der Fuchs von Sigiard Donabaum