

**Massaman Rindfleisch Curry "Not so hot"****Zutaten für 4 Personen**

- 600ml Bio-Kokosmilch
- ca. 3 EL Massaman-Currypaste
- 2 Sternanis
- 2 Zimtstangen
- 800g Rindfleisch aus der Keule
- 250g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 frische Chilischote
- 3 EL geröstete Erdnüsse
- 1 EL Rohrzucker
- 3 EL Fischesauce
- 1 EL Tamarindenpaste
- Salz, Pfeffer

**Zubereitung**

Das Rindfleisch in etwa 50g schwere Stücke schneiden und von allen Seiten gut anbraten, dabei salzen und pfeffern. Dann beiseite stellen.

Die Kokosmilch mit 200ml Wasser mischen und aufkochen, dabei die Currypaste, Sternanis und den Zimt zugeben. Fünf Minuten köcheln, dann das Rindfleisch, die Erdnüsse, die grob zerschnittene Zwiebel und die ebenfalls nur grob zerschnittenen Kartoffeln zugeben. Jetzt auch die restlichen Würzutaten und die längs halbierte entkernte Chilischote dazu, alles zusammen offen köcheln lassen und probieren.

Je nach Schärfegrad nun schon die Chilischote wieder herausfischen, salzen und pfeffern. Etwa 40 Minuten weiter offen köcheln, bis das Fleisch weich ist. Mit Jasmin-Reis servieren.

Rezept: Helmut Gote