

## Indonesisches Rindercurry Rendang



### ZUTATEN

#### für die Gewürzpaste:

- 6 kleine, scharfe getrocknete Chilis
- 2 kleine Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Zitronengras
- 2 daumengroße Stücke Galgant
- 2 daumengroße Stücke Ingwer
- 2 EL neutrales Pflanzenöl

#### für das Curry:

- 1 kg Rindergulasch
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 4 grüne Kardamomkapseln
- 2 ganze Sternanis
- 4 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Stange Zitronengras
- 2 Dosen Kokosnussmilch (à 400 ml)
- 2 TL Tamarindenpaste
- 4 Kaffir-Limettenblätter (ersatzweise Abrieb einer Bio-Limette)
- 1.5 TL Salz

# ZUBEREITUNG

Plant euch für die Zubereitung am besten einen halben Tag ein. Die Zutaten sind zwar schnell zusammengemüht, aber das Curry muss bei kleiner Hitze lange schmoren.

Für die Gewürzpaste:

1. Gebt die Chilis in ein kleines Gefäß und begießt sie mit kochendem Wasser. Lasst sie ca. 10 Minuten rehydrieren.
2. Schält die Zwiebeln, den Ingwer, den Galgant und den Knoblauch und zerkleinert alles grob. Entfernt die äußerste Schicht des Zitronengrases, schneidet die Spitze ab und klopft die Stangen mit der stumpfen Kante eines großen Messers weich. Anschließend schneidet ihr diese bis auf das obere, meist grüne Drittel klein.
3. Gebt alle Zutaten für die Paste, bis auf die grünen Zitronengrassängel, zusammen mit dem Öl in ein hohes Gefäß und mixt die Mischung mit dem Pürierstab durch, bis ihr eine feine Paste habt.

Für das Curry:

1. Kardamom in einem Mörser anstoßen und mit dem Sternanis in einen Gewürzbeutel (oder Teebeutel, oder Teesieb) geben. Ihr könnt diese Zutaten natürlich auch so hinzufügen, solltet sie aber wieder herausfischen, bevor die Flüssigkeit komplett einreduziert ist.
2. Nelken im Mörser fein reiben und zur Seite stellen.
3. Öl in einem großen Schmortopf erhitzen und Fleisch in 2 Portionen darin anbraten, bis es von allen Seiten schön braun ist. Dann auf einen Teller geben.
4. Die Gewürzpaste in den heißen Topf geben und 2-3 Minuten anbraten. Dabei verflüchtigt sich ein Großteil der Flüssigkeit und die Paste wird dicker und dunkler.
5. Fleisch wieder hinzufügen und Kokosmilch, Zitronengras, Zimtstange, Sternanis, Kardamom, Nelken, Tamarindenpaste, Salz und Limettenblätter (oder Limettenabrieb) dazu geben.
6. Unter Rühren einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und das Curry bei kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel 1.5 Stunden schmoren lassen.
7. Nach der Schmorzeit testen, ob das Fleisch sich schon mit einem Kochlöffel mühelos zerteilen lässt. Geht das noch nicht, muss das Curry noch ein bisschen weiterschmoren.
8. Wenn das Fleisch zart ist, legt ihr den Deckel beiseite und erhört die Temperatur. Entfernt die Zimtstange, das Zitronengras und den Gewürzbeutel mit dem Sternanis und dem Kardamom. Lasst das Curry unter gelegentlichem Rühren so lange kochen, bis die komplette Flüssigkeit verkocht ist und die Sauce zu einer Paste geworden ist, die das Fleisch umhüllt.

Zu diesem indonesischen Rindercurry passt Reis.

Guten Appetit!

[www.heissundinnig.com/2017/08/25/indonesisches-rindercurry-rendang](http://www.heissundinnig.com/2017/08/25/indonesisches-rindercurry-rendang)