

ROTES THAILÄNDISCHES CURRY MIT RINDFLEISCH



ZUTATEN

2
kg 

- 500 g Rindfleisch
- 425 g Baby Maiskolben (1 Dose)
- 150 g Bambussprossen (1 Dose)
- 1 Pak Choi
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- ½ Bund Koriander
- 0,5 l Kokosnussmilch
- 125 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 4 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- Saft von 1 Limette
- 0,5 kg Reis

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g



Rotes thailändisches Curry 450 g

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in Scheiben schneiden. Das Weiße des Pak Choi, Zwiebel und Frühlingszwiebel grob schneiden. Das Fleisch im Wok anbraten. Das ganze Gemüse dazugeben und gut mitbraten. Das rote Curry und den Ingwer dazugeben und mitbraten. Mit der Kokosmilch ablöschen. Das Curry kochen und den Limettensaft hinzufügen. In der Zwischenzeit den Reis kochen. Das Curry mit dem Reis servieren und mit gehacktem Koriander garnieren.