



**BASF**

We create chemistry

## Massaman-Curry mit Rindfleisch



2 Stunden  
20 Minuten



4-6  
Personen



### Zutaten

- 800 Kokosmilch
- 100 ml Wasser
- 500 g Rinderbrust oder Rindernacken, in 3 cm große Würfel geschnitten
- 120 Massaman-Currypaste
- 5 Rote Zwiebeln
- 100 g Erdnüsse
- 2 EL Fischsauce
- 100g Palmzucker oder Brauner Zucker
- 1 1/2 TL Tamarindenpaste
- 1 Kleine Zimtstange
- 5 Kardamomkapseln
- 3 Sternanis
- 4 Kartoffeln, geschält, in 4 cm große Stücke geschnitten
- 2 Preise Salz

### Zubereitung

- 1) 400 ml Kokosmilch und knapp 100 ml Wasser in einem großen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Rindfleisch, rote Zwiebeln, Erdnüsse und Salz hineingeben und erneut aufkochen. Die Hitze reduzieren, einen Deckel auflegen, alles 50-60 Minuten köcheln lassen.
- 2) Inzwischen das Öl bei mittlerer Hitze im Wok heiß werden lassen. Die Currypaste zugeben und 1-2 Minuten rühren, bis die Paste brutzelt und duftet. Nach und nach 150 ml Kokosmilch zugießen und 2 Minuten umrühren. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.
- 3) Nach 50-60 Minuten Kochzeit die Kokos-Curry-Paste, Fischsauce, Kardamom und restliche Kokosmilch zum Rindfleisch geben und bei mittlerer Hitze 40 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln zufügen, die Hitze reduzieren, einen Deckel halb auflegen. Weitere 30-40 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Mit Jasmin Reis oder Roti servieren.

**Guten Appetit** wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)



**Guten Appetit!**

