Rindfleisch in Kokosmilch
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Esslöffel Pflanzenöl, 1 Zehe Knoblauch, zerdrückt, 225 gr Rinderbraten aus der Oberschale, in dünne Scheiben geschnitten, 1 kleine Zwiebel in feine Ringe geschitten, 1 Prise Kurkuma, 0,5 grüne Chilischote, 1 Stange Zitronengras, in feine Ringe geschnitten, 1 Esslöffel Kokosmilch, 1 Esslöffel Erdnüsse, zerstossen, 1 Esslöffel Koriandergrün, gehackt.

Die Zubereitung:

1) Öl sehr stark erhitzen, Knoblauch hinzufügen. Wenn das Aroma freigesetzt wird, alle Zutaten außer der Kokosmilch dazugeben. Etwa 3 Minuten unter ständigem Rühren braten, bis das Fleisch gar ist.

2) Kokosmilch darüberträufeln und einmal umrühren. Zum Servieren mit zerstoßenen Erdnüssen und dem gehackten Koriander garnieren.