

Rindfleischchili mit Auberginen und Grünem Spargel

600 g	Rinderhüfte
4 EL	rote Currypaste
2	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
2 - 3 EL	Curryblätter, getrocknet
2 Dosen	Kokosmilch
300 g	Aubergine
6 Stangen	Grüner Spargel
2 EL	Erdnüsse, gehackt und geröstet
1 EL	Zucker
20 g	Tamarinde
2 EL	Fischsauce
	Pflanzenöl zum Braten

Die Tamarinde mit 0,1 l kochendem Wasser übergießen, ca. 10 min ziehen lassen und dann durch ein Sieb abgießen.

Das Rindfleisch in dünne Scheiben schneiden.

Die Aubergine in bleistiftdicke ca. 4 cm lange Stifte schneiden.

Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen, halbieren und längs in dünne Streifen schneiden.

Die Auberginenstifte ca. 1 – 2 im Wok pfannenrühren und beiseite stellen.

Das Rindfleisch portionsweise ca. 5 min pfannenrühren und warm stellen.

Dann Currypaste, Knoblauch, Zwiebeln und Curryblätter ca. 1 min pfannenrühren. Das Fleisch zugeben und weitere 2 min pfannenrühren.

Die Kokosmilch zugeben und alles ca. 30 - 40 min zugedeckt leise köcheln lassen. Dann die Spargelstücke zugeben und weitere 6 – 8 min köcheln lassen.

Auberginenstreifen, Erdnüsse, Zucker, Tamarindensauce und Fischsauce zugeben und mindestens 1 min leise köcheln lassen.
