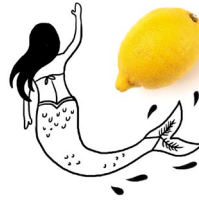


HAMBURG Welcome Dinner



TEAM-REZEPTE



KRISTINA: INDONESISCHES BEEF RENDANG

Das Rendang

- 1 - 1,5 Kg Rindfleischgulasch
- 2 Zwiebeln
- 5-6 Knoblauchzehen
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- rote Chilis (je nachdem wie scharf man es mag)
- 1 EL (brauner) Zucker
- 1 - 2 TL Salz
- 2 TL Kurkuma
- 2 - 3 TL gemahlener Koriander
- 1 - 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Tamarindenpaste oder Limettensaft
- 500 ml Kokosmilch (wer gerne viel Sauce mag, kann auch etwas mehr nehmen)
- 1 - 2 Zitronengrasstängel
- Curryblätter

In einem gusseisernen Topf oder Bräter Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Chilis fein hacken und kurz in Öl anbraten, den braunen Zucker drüberstreuen und karamelisieren, dann alle anderen Gewürze hinzufügen und kurz anrösten. Das Fleisch hinzugeben und scharf anbraten, dann mit der Kokosmilch ablöschen. Dann Zitronengrasstängel und Curryblätter hinzufügen.

Das Ganze für mindestens 3 Stunden köcheln lassen. Besser sind 5 - 6 Stunden.

Während dieser Zeit lassen sich wunderbar die Beilagen zubereiten. Meist gibt es dazu Basmatireis, Raita, Mango Chutney und eventuell noch ein Gemüsecurry. (Diesmal habe ich allerdings geröstete Auberginen mit Tomaten und Joghurt dazu gemacht.)



Raita

500g Joghurt
1 Gurke
2 Tomaten
1 Zwiebel
1 TL Kreuzkümmel
Salz

Die Gurke entkernen und in kleine Stücke schneiden, Tomaten klein würfeln und die Zwiebeln fein hacken. Alles mit dem Joghurt vermengen und mit Kreuzkümmel und Salz abschmecken.

Mango Chutney

1 Mango
1 Chilischote
frischer Koriander
Salz
Chilipulver

Die Mango schälen und in Stücke schneiden, Chilischote entkernen und den Koriander von den Stängeln befreien. Alles entweder ganz klein hacken und vermengen oder in einen Mixer geben. Mit Salz und Chilipulver abschmecken.

