



# Grünes Curry mit Rindfleisch (5 Personen)

## Zutaten:

600 g	Rindfleisch (z.B. Filet, Braten)
400 g	Thai-Aubergine (oder normale Aubergine)
1 Stk.	grüne Paprika
1-2 EL	grüne Currypaste
5 dl	Kokosnussmilch
1 EL	Kokosöl
1-2 EL	scharfes indisches Currypulver
20 g	frischer Ingwer
2 EL	Fischsauce
2 EL	Limettensaft
je 1 Prise	Salz & Pfeffer
1 Bund	Thai-Basilikum (oder normales Basilikum)
1 Stk.	Limette

## Zubereitung:

1. Rindfleisch in kleine Würfel schneiden (ca. 1-2 cm)
2. Aubergine & Paprika putzen und in Würfel schneiden (ca. 2 cm), Ingwer schälen und fein würfeln
3. Wok-Öl in Wok erhitzen, zuerst Fleisch scharf anbraten, dann Ingwer und Currypulver kurz dazugeben/anrösten und mit Kokosnussmilch ablöschen, Currypaste dazugeben.
4. Aubergine & Paprika dazugeben und ca. 10 Min. bei kleiner Hitze weiterköcheln lassen
5. Mit Fischsauce, Limettensaft, Salz & Pfeffer abschmecken
6. Basilikum abspülen, Blätter zupfen und vor dem Servieren über Curry streuen, Limetten in Schnitze schneiden und zum Curry servieren.