Rindfleisch-Curry
Padgarinueawua

Padgarinüawua ist ein thailändisches Rindfleisch-Curry, das durch die Kombination von zarten Rindfleischstücken, Kartoffeln und Zwiebeln in einer reichhaltigen und würzigen Kokosmilchbasis besticht. Die rote Currypaste und Fischsauce verleihen dem Gericht eine tiefe und komplexe Geschmacksnote, während Tamarindenmark und Zucker eine ausgewogene Süße und Säure hinzufügen. Die Curryblätter und grüner Kardamom sorgen für zusätzliche aromatische Tiefe.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

3 EL Öl
150 g Rindfleisch
4 Zwiebel(n)
500 g Kartoffel(n)
2 EL Rote Currypaste
2 EL Fischsauce
1 EL Tamarindenmark
1 EL Zucker
3 Curryblätter
6 Kardamom, grün
600 ml Kokosmilch
300 ml Wasser

Vorbereitung

Das Fleisch waschen und abtupfen, anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, so groß wie das Fleisch. Das Tamarindenmark mit 3 EL Wasser mischen.

Zubereitung

Das Öl erhitzen und das Fleisch allseitig anbraten, herausnehmen und die Zwiebeln und Kartoffeln ein paar Minuten im Öl braten, dann herausnehmen. Die Currypaste anbraten, dann Fischsauce, Tamarindenwasser, Zucker und Kokosnussmilch und Wasser dazugeben und aufkochen. Hitze zurücknehmen, Fleisch, Gemüse, Curryblätter und Kardamomkapseln wieder in den Topf geben. Zudecken und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit kontrollieren, ob das Gericht nicht festsitzt, und wenn nötig Wasser ergänzen.

© 2026 coquina.de