Rindfleisch-Curry mit Kürbis
Nueawua toadgari gab fagthong

Nüawua Toadgari Gab Fagthong ist ein thailändisches Gericht, das aus Rindfleisch-Curry mit Kürbis besteht. Es ist ein herzhaftes und aromatisches Gericht, das oft mit Duftreis serviert wird. Die Kombination aus zartem Rindfleisch und süßem Kürbis macht dieses Curry besonders lecker und ausgewogen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Rindfleisch
400 ml Kokosmilch
200 g Kürbis
2 EL Rote Currypaste
2 Chilischote(n)
2 EL Fischsauce
2 EL Öl
1 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, abtupfen und in feine Stückchen von 2 cm mal 4 cm und 2 mm Dicke schneiden. Wenn das Fleisch leicht angefroren ist, lässt es sich leichter in dünne Scheiben schneiden. Den Kürbis in kleine Würfel schneiden, die Chili in feine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!).

Zubereitung

In einem Topf das Öl heiß werden lassen und die rote Currypaste anbraten. Rindfleisch und Fischsauce dazugeben und ebenfalls anbraten. Nun die Kokosmilch einrühren und ca. 25 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Den Kürbis mit hineingeben und mitköcheln lassen. Zuletzt die Chili dazugeben. In einer Schüssel anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

© 2026 coquina.de