Rindfleisch auf Duftreis
nuea wua gap khao hom mali

nuea wua gap khao hom mali ist ein thailändisches Rindfleischgericht und hat einen köstlichen Geschmack, der oft als aromatisch und herzhaft beschrieben wird. Das Rindfleisch ist in der Regel zart und saftig, oft mariniert oder in einer würzigen Sauce gekocht. Der Duftreis, auch bekannt als Jasminreis, hat ein leicht süßliches und blumiges Aroma, das perfekt mit dem würzigen Rindfleisch harmoniert.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

250 g Rinderfilet
1 EL Sojasauce
1 Eiweiß
1 EL Kartoffelmehl
3 Paprika gelb
3 Zehen(n) Knoblauch
2 cm Ingwer
3 Schalotten
300 g Duftreis
1 Prise Salz
3 EL Öl
2 TL Sesamöl
1 Prise Zucker
1 EL Fischsauce
1 EL Gelbe Currypaste
200 ml Kokosmilch
2 TL Zitronensaft
3 Chilischote(n)
1 Zweig(e) Koriander
1 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)



Thailändisches Rindfleisch auf Duftreis

Vorbereitung

Das Fleisch in schmale Streifen schneiden und in Sojasauce, Eiweiß und Speisestärke marinieren. Die Paprikaschoten häuten (10 Minuten bei 200 °C in den Ofen legen, bis sich Blasen bilden), entkernen und in 3 cm große Quadrate schneiden. In der Zwischenzeit den Knoblauch und Ingwer fein hacken, die Schalotten würfeln. Den Duftreis mit der doppelten Menge Salzwasser aufsetzen, einmal aufwallen lassen und zugedeckt bei milder Hitze in 20 Minuten ausquellen lassen. Koriander und Basilikum waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen, einen Teil der Blätter fein hacken. Die Chilischoten in feine Ringe schneiden.

Zubereitung

© 2026 coquina.de

Beide Ölsorten im Wok erhitzen, die Gewürze kurz anrösten, das Fleisch hinzugeben und rundum anbraten (schön wirbeln). Mit einer Prise Zucker bestreuen, salzen, einen Schuss Fischsauce hinzugeben. Die Currypaste zufügen und die Kokosmilch angießen, die Paprikastücke zugeben und alles schnell verrühren. Die Hitze reduzieren und alles 15 Minuten gar ziehen lassen, danach mit Sojasauce und Fischsauce abschmecken, evtl. auch mit Zitronensaft Chilischoten würzen, die gehackten Kräuter unterheben, zum Schluss mit den restlichen Kräutern bestreuen. Das Gericht wird auf dem Reis serviert und nicht mit ihm vermischt.

© 2026 coquina.de