



Rindfleisch mit Reis

Kao na priknuua

Kao na Priknua ist ein thailändisches Gericht, das aus Rindfleisch und Reis besteht. Die Hauptzutaten sind Rindfleisch, Reis, Basilikum, Champignons, Zwiebeln, Fischsauce, Sojasauce, Palmzucker, Weizenmehl, Chilischoten, Knoblauch und Ingwer. Das Rindfleisch wird mariniert und dann zusammen mit den anderen Zutaten gebraten und gekocht. Das Gericht wird oft mit frischen Kräutern garniert und heiß serviert.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 2 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Reis

400 g Rindfleisch

2 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)

200 g Champignons

1 Zwiebel(n)

1 EL Fischsauce

1 EL Sojasauce

1 EL Palmzucker

1 EL Weizenmehl

1 Chilischote(n)

2 Zehen(n) Knoblauch

100 ml Öl

150 ml Fleischbrühe

2 cm Ingwer

1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung

Den Reis mit der doppelten Menge Salzwasser aufsetzen, einmal aufwallen lassen und zugedeckt bei milder Hitze in 20 Minuten ausquellen lassen. In der Zwischenzeit 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. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Chili in feine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!). Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Koriander und Basilikum waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen. Die Chilischoten in feine Ringe schneiden.

Zubereitung

Das Rindfleisch mit Ingwer, braunem Zucker, Sojasauce, Mehl und Knoblauch vermischen und etwa 2 Stunden marinieren. In einer Pfanne Öl erhitzen und das fertig marinierte Fleisch

zusammen mit Chili, Basilikum, Champignons, Zwiebel und der Fischsauce hineingeben. 3 Minuten gut braten. Anschließend etwas Gemüseöl und Rindfleischbrühe dazugeben und zugedeckt 10 Minuten bei geringer Hitzezufuhr köcheln lassen. In einer vorgewärmten Schüssel mit Reis servieren und obenauf mit den Kräuterblättern garnieren.