Rindfleisch-Curry
Rendang

Rendang ist ein traditionelles indonesisches Gericht, das ursprünglich von den Minangkabau auf Sumatra stammt. Es handelt sich um ein scharfes Schmorgericht, das hauptsächlich aus Rindfleisch besteht, das in Kokosmilch und einer Vielzahl von Gewürzen wie Ingwer, Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Galgant, Zitronengras und Knoblauch langsam gekocht wird. Der Kochprozess kann mehrere Stunden dauern, wodurch das Fleisch zart wird und die Aromen intensiviert werden.
Rendang wird oft bei besonderen Anlässen wie Hochzeiten serviert und ist auch in anderen südostasiatischen Ländern wie Malaysia und Singapur beliebt.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 1 ½ Stunde(n)

Zutaten für 4 Portionen
200 ml Wasser
1 EL Tamarindenmark
1 Kilogramm aus der Schulter
5 Schalotten
5 Zehen(n) Knoblauch
4 cm Ingwer
5 EL Kokosöl
2 TL Sambal Oelek
½ TL Kurkuma
2 TL Koriander gemahlen
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Pfeffer schwarz
2 TL Palmzucker
400 ml Kokosmilch
1 Prise Salz
1 Frühlingszwiebel(n)
1 Zweig(e) Koriander
1 Zwiebel(n)

Rindfleisch-Curry

Vorbereitung
Das Wasser erhitzen, in eine Schüssel geben, und das Tamarindenmark darin einweichen. Das Rindfleisch waschen, gut abtupfen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Ingwer schälen und reiben. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.
Das eingeweichte Tamarindenmark mit dem Wasser verrühren, bis es braun und sähmig wird, durch einen Sieb streichen und den Tamarindensaft auffangen.

Zubereitung

© 2025 coquina.de

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten, Ingwer und den Knoblauch anbräunen. Das Fleisch portionsweise bei starker Hitze anbraten, alle restlichen Gewürze und den Palmzucker dazugeben und alles etwa 3 Minuten unter ständigem Rühren braten.
Das gewürzte Fleisch mit dem Tamarindensaft ablöschen und die Kokosmilch dazugießen. Die Sauce aufkochen und noch weitere 7 bis 8 Minuten unter ständigem Rühren weiterkochen, bis das Öl beginnt, sich an der Oberfläche abzusetzen. Die Hitze reduzieren und mit Salz abschmecken. Das Curry 1 bis 1/2 Stunden bei schwacher Hitze zugedeck schmoren, bis das Fleisch zart geworden ist.
In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden, und in einer Pfanne mit etwas Öl rösten, beiseite stellen.
Das fertig gegarte Rindfleisch-Curry mit Frühlingszwiebelringen und Koriandergrün garnieren und servieren. Dazu Röstzwiebeln, Sambal Ulek und Krabbenbrot (Krupuk) reichen.

© 2025 coquina.de