

RINDFLEISCH CURRY

Zutaten - Für die Marinade

- 450g Querrippe vom Rind
- 4 EL Tamari
- 2 TL Zucker
- 1 EL Sake
- 1 EL [Curry Malayan](#)
- 2 TL Maisstärke
- 1 TL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL [Ingwer](#)

Zutaten - Für die Sauce

- 2 TL Maisstärke
- 175 ml Rinderfond
- 2 TL Tamari
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sake
- 4 EL Schlagrahm

Zutaten - Für die Fertigstellung

- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 2 Rüebli, in 3mm Scheiben geschnitten

Das Fleisch zum Marinieren in eine Schüssel geben und alle Marinadezutaten gründlich untermischen. Abgedeckt 15 Minuten, nach Belieben bis zu 2 Stunden, in den Kühlschrank stellen. Für die Sauce alle Zutaten in der Reihenfolge der Zutatenliste verrühren. Beiseite stellen. Für das Curry das Öl in einer grossen, antihafbeschichteten Kasserolle bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Zwiebeln und Möhren hineingeben und unter Rühren etwa 4 Minuten andünsten, bis die Zwiebeln leicht glasig sind. Nun das Fleisch mit der Marinade zugeben und unter Rühren eine Minute anbraten. Den Deckel auflegen und bei mittlerer bis niedriger Temperatur etwa 5 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Die Kasserolle geben. Das Curry bei mittlerer bis niedriger Temperatur 1 Minute unter Rühren erhitzen. Sofort servieren.

La Cucina