

# Kochen mit Klaus

## Indisches Rinder-Curry Balti (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Rindergulasch, 4 Zwiebeln, 4 Knobzehen, 3 Lauchzwiebeln, Öl,
- 1 rote & 1 gelbe Paprika, Salz, 3-4 EL Koriandersamen, Chiliflocken,
- 1-2 EL ganze Kreuzkümmel, 1 Dose geh. Tomaten, 300 g Joghurt,
- ½ Glas Balti-Currypaste, 400 ml Kokosmilch, 1 TL gemahl. Koriander
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, 2-3 EL gehacktes Koriandergrün

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen, 1 Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Rest Zwiebeln achteln. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Lauchzwiebeln in breite Ringe schneiden. Koriandersamen u. Kreuzkümmel im Mörser oder in einer Gefriertüte zerreiben.



2. Rind in heißem Öl scharf anbraten. u. herausnehmen. Koriander-Kümmel-Mischung mit Öl im Bratfett anrösten. Zwiebeln u. Knoblauch zufügen u. glasig dünsten, Fleisch zugeben u. unter Rühren 10 Min. braten. Gehackte Tomaten zugeben u. mit Salz würzen.



3. Gemahlene Koriander & Kreuzkümmel u. Currypaste einrühren, einige Min. mitbraten. Kokosmilch u. Joghurt unterrühren. Abgedeckt 60 Min. bei kleiner Hitze schmoren. Gelegentlich umrühren. Lauchzwiebeln, Chiliflocken, Paprikawürfel unterrühren u. offen weitere 30 Min. unter Rühren eindicken lassen. Koriandergrün unterheben.



*Tipp des Chaoten:* *Mit indischem Würzreis Biryani servieren!*

