



Beef Curry

Zutaten

- 2 kg Rindfleisch (oder Büffelfleisch)
- 500 g Zwiebeln
- 1 Liter Wasser
- 500 ml Joghurt
- 200 ml Palmöl oder Soja Öl
- 2 TL Salz
- ½ Tasse frische Korianderblätter (zum garnieren hacken)
- ½ Tasse Minzblätter (zum garnieren hacken)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL geriebene Gewürznelken
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 2 TL Knoblauchpaste
- 2 TL Ingwerpaste
- 2 TL Korianderpulver
- 2 TL Rotes Chillipulver
- 4 TL Kurkumapulver
- 1 TL zerkleinerter Kardamom
- 1 TL Senfkornpaste

Hinweis: Das Curry ist sehr scharf und sollte bei Bedarf angepasst werden!





Zubereitung

Schritt 1

Das Fleisch in 5 cm kleine Stücke schneiden. Anschließend gut waschen, und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und beiseitelegen. Danach das Fleisch mit Joghurt und allen Gewürzen gut mischen und 1 Stunde marinieren lassen.

Schritt 2

Speiseöl in einem großen Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Anschließend das marinierte Fleisch hinzugeben und für etwa 10 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze anbraten. Als nächstes Salz und 1 Liter Wasser hinzugeben. Das Ganze gut umrühren und bei mittlerer Hitze abgedeckt für 1 Stunde köcheln lassen. Das Curry dabei alle 10 Minuten umrühren.

Schritt 3

Falls notwendig zwischendurch Wasser nachfüllen, aber nicht mehr als 1 Tasse auf einmal hinzugeben, damit das Curry nicht zu dünn wird. Zum Schluss vom Herd nehmen und mit frischem Koriander und Minzblättern servieren.