

Rindfleisch nach Sumatra-Art "Beef Rendang"



Zutaten

Für 4 Personen

750 g Rindsfilet oder Roastbeef
1 EL Tamarindenmark
6 Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 frischer Ingwer (ca. 30 g)
2 Stengel frisches Zitronengras
3 EL Kokos-Öl
3 EL Go Tan Ketjap Manis (süsse Soja-Sauce)
1 1/2 TL Go Tan Sambal-Oelek

Zubereitung

Tamarindenmark in einer Schüssel mit 150 ml heissem Wasser einweichen.

Rindfleisch in 1.5 cm grosse Würfel schneiden.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch, Ingwer und den unteren Teil der Zitronengras-Stengel klein hacken.

Tamarindenmark im Einweichwasser verrühren, bis dieses dick und braun wird. Dann durch ein Sieb streichen und den Saft auffangen.

Kokos-Öl im Wok erhitzen, Zwiebelringe, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras 3 Min. pfannenrühren.

Das Rindfleisch dazugeben und bei starker Hitze ca. 10 Min. pfannenrühren.

Mit Tamarindensaft, Ketjap Manis und Sambal-Oelek ablöschen.

Mit Reis servieren.

