

# Curryreis mit Rindshuft



## Zutaten

200 g Parboiledreis, Langkornreis  
4 dl Wasser  
1 Teelöffel Salz, gestrichen  
400 g Rindshuft  
1 Esslöffel Honig  
4 Esslöffel Sojasauce  
1 Teelöffel Maizena  
1 Esslöffel Ketchup  
2 Esslöffel Currypulver  
2 Stängel Zitronengras  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Stück Knoblauchzehen  
1 Stück Chilischote, rot  
2 Stück Peperone, je eine rote und 1 grüne  
6 Esslöffel Öl  
Sojasauce, zum Abschmecken

## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Wasser und Salz aufkochen. Den Reis hineingeben und zugedeckt auf kleinstem Feuer 12-15 Minuten ausquellen lassen.
2. Inzwischen die Rindshuft in Scheiben und diese in Streifen schneiden. Honig, Sojasauce, Maizena, Ketchup und die Hälfte des Curry zu einer Marinade rühren. Das Fleisch beifügen und kurz ziehen lassen.
3. Die trockenen Aussenblätter des Zitronengrases ablösen. Das Innere der Länge nach halbieren und fein schneiden. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün hacken. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken. Die Chilischote entkernen und in Streifchen schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

4. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Die Marinade beiseite stellen. In einer grossen Bratpfanne oder in einem Wok 2-3 Esslöffel Öl erhitzen und das Fleisch darin gut 1 Minute kräftig anbraten. Herausnehmen.
5. Restliches Öl in die Pfanne geben und Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Zitronengras, Chilischote und Peperoni beifügen. Das restliche Currypulver darüber stäuben und alles unter stetem Wenden 3-4 Minuten braten. Dann den Reis dazugeben und kurz mitbraten. Am Schluss die Rindshuft sowie die beiseite gestellte Marinade untermischen und nur noch gut heiss werden lassen. Sofort servieren.

(Quelle: wildeisen.ch)