



Zutaten

- Reis:
- 300 g Parfüm- oder Patna-Reis (Langkornreis)
- Curry:
- 1 El Öl
- 1-1 1/2 El rote Currypaste
- 3 dl ungesüsste Kokosnussmilch
- 2 dl fettfreie Hühner- oder Gemüsebrühe
- 300 g Thai-Auberginen, je nach Grösse halbiert oder geviertelt
- 4 Kaffirlimettenblätter, in feinen Streifen
- 2 frische rote Chilischoten, längs halbiert, entkernt, in Streifen
- 400 g Rindshuft, 15 mm gross gewürfelt
- 4 Zweige Thai-Basilikum
- 1 1/2 TL Zucker
- Salz

Zubereitung

1. Den Reis in einem Drahtsieb ausgiebig mit warmem Wasser überbrausen, mit 9 dl Wasser aufkochen, auf der ausgeschalteten Wärmequelle 12 bis 15 Minuten oder länger zugedeckt quellen lassen.
2. Die Currypaste im Öl 2 Minuten dünsten, mit der Kokosmilch und der Hühner- oder Gemüsebrühe aufgiessen, Limettenstreifen und Chili-schoten zufügen, aufkochen, 5 bis 8 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Das Fleisch und die Auberginen zufügen, weitere 3 bis 4 Minuten garen. Thai-Basilikum und Zucker zufügen, abschmecken.

Info:

Currypaste, Kokosmilch, Kaffirlimettenblätter und Thai-Basilikum sind im Asienladen erhältlich. Currypaste und Kokosmilch gibt es auch bei vielen Grossverteilern. Kaffirlimettenblätter können durch abgeriebene Schalen einer halben Limette oder einen Zitronengrasstängel (Lemongras) ersetzt werden.

