

Rindshuft-Spiess auf Wirz an roter Currysauce



Zutaten für 8 - 10 Personen:

1.5-2 kg	Rindshuft
1 kg	Wirz (ersatzweise Weisskohl)
2	Zwiebeln
5	Knoblauchzehen
5 EL	rote Currypaste
2 EL	Paprika
50	geschälte Erdnüsse (ersatzweise Erdnussbutter)
7 dl	Kokosmilch
1 l	Hühnerbouillon
3	Stangen Zitronengras oder Limonenblätter
1 l	Wasser
etwas	Rapsöl
1 dl	Sojasauce
1 EL	Zucker
7	Zweige Thai-Basilikum

Zubereitung:

Fleisch in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden und an 8-10 Spiesse stecken.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit Currypaste, Paprika, Erdnüssen, Kokosmilch und Bouillon fein pürieren.

In eine grosse Pfanne geben und aufkochen.

Zitronengras längs halbieren und beifügen.

Die Sauce zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.

Wirz/Weisskohl waschen, vierteln und Strunk entfernen und in breite Streifen schneiden.

Zur Currysauce geben, zugedeckt 10 Minuten mitkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren und abschmecken

In einer Bratpfanne Öl erhitzen.

Spiesse mit Salz und Pfeffer würzen und rundum 6 Minuten braten.

Sojasauce und Zucker beifügen und Spiesse darin wenden.

Basilikumblätter abzupfen und darüber verteilen.

Spiesse mit Wirz anrichten und servieren.

Basmatireis dazu servieren.