



Rendang - Indonesisches Gulasch aus dem Ofen oder Slowcooker

Zutaten für 6 Portionen:

800 g Rindergulasch

2 EL Kokosöl

1/4 TL Nelkenpulver

2 Stangen Zitronengras

2 Kaffirlimettenblätter

1/2 Zimtstange

1 Liter Kokosmilch

Salz

1 Bund Koriander

Röstzwiebeln

1 EL brauner Zucker

Für die Currypaste

8 Schalotten

6 Knoblauchzehen

4 rote Chilis

4 Kemirinisüsse (alternativ Macadamia)

3 TL frischen Ingwer

1 TL Kurkuma

2 TL Korianderpulver

1/2 TL Kreuzkümmel

Zubereitung:

Für die Currypaste

Die Schalotten und den Knoblauch pellen und grob zerkleinern. Die Chilis waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Den Ingwer schälen. Alle Zutaten für die Currypaste in einen Blitzhacker geben und pürieren.

Für das Gulasch:

Das Zitronengras mit der flachen Seite eines Messers andrücken und dann verknoten.

Das Kokosöl in einem Bräter erhitzen. Currypaste, Nelkenpulver, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zucker und die Zimtstange in das heiße Öl geben und kurz anbraten. Nun das Fleisch dazu geben und von allen Seiten anbraten.

Nun kann man das Gulasch in einen Slowcooker geben und die Kokosmilch angießen. Alles einmal durchrühren und auf Stufe LOW 8 Stunden oder auf Stufe HIGH 4 Stunden garen.

oder

Die Kokosmilch in den Bräter gießen, alles gut durchrühren und im vorgeheizten (150°C) Backofen 3,5 bis 4 Stunden schmoren. Nach 2,5 Stunden den Deckel abnehmen. Wer es mit weniger Flüssigkeit mag, lässt es bei geöffnetem Deckel noch etwas länger einkochen.

Den Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Zum Schluss das indonesische Gulasch mit Salz abschmecken und mit Röstzwiebeln und Koriander garniert servieren.

Tipp: Dazu passt Reis.