

*Rindsvoressen in Kokosmilch  
geschmort mit butterigem  
Basmatireis und Broccoli*

**1 TL Salz**

**1 EL Koriandersamen, gemahlen**

**½ EL Kreuzkümmel**

**3 cm frischer Ingwer**

**4 Schalotten**

**4 Knoblauchzehen**

**3 EL Chilliflakes**

**800 g Rindsvoressen, Schulter**

**2 EL Rapsöl**

**2 St Zitronengras**

**4 Kaffirlimettenblätter**

**3 cm frischer Ingwer**

**1 Zimtstange**

**4 dl Kokosnussmilch**

**1 EL Palmzucker**

**150g Basmatireis**

**Broccoli**

**Ein Hauch Exotik mit Zitronengras und Ingwer.**

Für die Paste alle Zutaten bis und mit Chilliflakes pürieren. Fleisch in Würfel schneiden, in Öl rundum anbraten, beiseite stellen. Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Ingwer und Zimt in der gleichen Pfanne und im restlichen Öl anbraten bis sich die Aromen voll entfalten. Zum Fleisch geben. Die Paste langsam anbraten bis die Flüssigkeit fast komplett verdampft ist. Kokosmilch dazu geben, kurz aufkochen. Fleisch und Gewürze begeben zum Fleisch geben und dieses Radang (wie es in Indonesien genannt wird) ca. 2 Std zugedeckt schmoren, ab und zu umrühren.

Dann Deckel entfernen und Fleisch bei hoher Hitze braten bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist, abrunden mit Palmzucker. Zimt und Zitronengras entfernen.

Reis waschen, mit doppelter Menge Wasser aufkochen, zugedeckt 10 Min. ziehen lassen.

Broccoli waschen und in Pfanne mit wenig Wasser 6-7 Min. dämpfen.

Fleisch mit Reis und Broccoli servieren.