Rindergulasch – orientalisch

geschrieben von Karin Knorr | 31. Mai 2016

Ich liebe Gerichte, die einfach, preiswert und schnell zuzubereiten sind. Heute möchte ich euch jedoch einen Rindergulasch mit Kokosmilch und Harissa vorstellen. Dieses Gulasch ist recht schnell zubereitet, braucht jedoch Zeit, um gar zu werden und den Geschmack zu entwickeln. Schaut selbst:

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Rindergulasch vom Weiderind
- 300 g Zwiebeln
- 2-3 EL Harissa
- 1 Chilischote
- 400 ml Kokosmilch
- 200 ml Wasser
- geröstete Erdnüsse oder 1 TL Erdnussmus
- 2 TL Kokosöl
- Zitrone
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln und in etwas Kokosöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Dann nach und nach das Rindfleisch scharf anbraten. Nach dem Anbraten Fleisch, Zwiebeln, Chili und Harissa in den Topf geben, mit Wasser ablöschen und Kokosmilch auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 60-90 Minuten köcheln lassen. Wenn das Fleisch gar ist, auf einem Teller anrichten, etwas Zitronensaft darüberträufeln und mit Erdnüssen bestreuen und servieren.

Tipp: Das Gulasch kann man so essen oder mit Reis, Kartoffeln oder Brot servieren. Dieses Gericht passt auch gut, wenn sich Gäste ansagen. Man hat etwas außergewöhnliches und kann sich ausschließlich um die Gäste kümmern.

Dieses Gericht könnte euch auch interessieren: Putengeschnetzeltes mit Couscous

Ich hoffe, ich konnte euch wieder ein wenig inspirieren und freue mich auf euer Feedback.

Eure Karin Knorr