



Zutaten für 4 Portionen

Zutaten:

4 Chilischote(n)
 2 cm Z Ingwer
 300 ml Kokosmilch
 2 TL Krevettepaste
 2 Limette
 1 TL Rohrzucker
 3 Schalotte(n)
 600 g Schweinshuft
 2 EL Sonnenblumenöl
 150 ml Wasser
 nach Bedarf Meersalz
 nach Bedarf Pfeffer, schwarz



PEUGEOT Pfeffermühle
Clermont in chocolat



Emile Henry Ölgießer in
farine



Fleischmesser Rückenspitz
groß von Windmühlmesser



Cilio Kochlöffel Toscana
Olivenholz



Kuhn Rikon Pull Chop
Universalhacker gross



Kuhn Rikon Hotpan
Servierkochtopf in gelb

1

Zur Vorbereitung das Schweinefleisch in kleine Würfel (ca. 10 g jeweils) schneiden. Die beiden Limetten auspressen und den Saft aufbewahren. Die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden, die Chilischoten halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Den frischen Ingwer schälen und fein schneiden.

2

Für die Gewürzpaste Schalotten, Chili, Krevettenpaste, Ingwer und eine Prise Salz in einen Universalhacker geben und solange zerkleinern bzw. pürieren bis eine einheitliche Paste entsteht.

3

In einem Topf (empfohlen wird von Kuhn Rikon ein HOTPAN® / DUROTHERM®) das Sonnenblumenöl erhitzen. Die Paste dazu geben und andünsten.

4

Das Fleisch in den Topf geben und mitandünsten.

5

In den Topf den Zucker geben, kurz andünsten und anschließend mit Wasser ablöschen.

6

Den Deckel auf den Topf legen und alles darin aufkochen lassen - nach dem Aufkochen die Hitze reduzieren und alles leicht sieden lassen.

7

Wenn Sie einen DUROTHERM® / HOTPAN® verwenden, dann den Topf in den Untersatz bzw. die

Warmhalteschüssel stellen und softgaren.



Den Topf zurück auf die Herdplatte stellen, die Kokosmilch dazugeben und unter Rühren Aufkochen lassen.
Direkt danach Limettensaft dazugeben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Zu dem Rindfleisch in Kokosmilchsauce passt perfekt Basmatireis.