

## Rindfleisch im roten Curry

(4 Personen)

### Panäng Nüa

3 dl.	Kokosnussmilch - Fett	in Pfanne erhitzen bis Oel sich abscheidet
70 gr.	Panäng - Currypaste	beifügen und verrühren bis sich die Paste aufgelöst hat
600 gr.	Rindfleisch	in streifen schneiden und beifügen. 10 Min. kochen
2 dl.	Kokosnussmilch	während dem Kochen Löffelweise dazugeben
2 El.	Fischsauce	
3 El.	Palmzucker	zerdrücken alles beimischen und nochmals 5 Min. Kochen anschliessen in Schüssel geben

### Garnitur

4	Kafirlimonenblätter	ganz feine Streifen schneiden
6 Äste	Horapabasilikum	Astspitzen abzupfen (4-6Blätter)
1	Peperocini rot	lange , dünne streifen schneiden und ins kalte Wasser legen
1 El.	Kokosnussmilch	Mit allen diesen Zutaten dekorieren

