



Scharfes Rindfleisch-Tomaten-Curry

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Schnelle, beliebte Single Küche für jeden Tag

Zutaten

- 400 g Rinder Huft Fleisch (2 Steaks à 200 g) in 1 cm dicken Streifen
- 2 El Olivenöl
- 1 El Madras-Curry nach eigenem Geschmack
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 50 g frischer Ingwer, gerieben
- 1 rote Chilischote, entkernt, fein gehackt
- 2 mittelgroße, rote Zwiebeln, gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen, gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 1 El Tomatenmark
- 400 ml Fleischbrühe aus dem Supermarkt
- 450 g Tomaten ohne Blüte, entkernt in Vierteln

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rindfleischstreifen mit 1 El Öl, dem Curry und den Chiliwürfeln durchziehen lassen, 10 min. marinieren.

Schritt2

In einem Bratentopf bei großer Hitze mit dem Öl scharf anbraten, salzen und pfeffern; Chili, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben:

Schritt3

Die Platte zurück schalten und bei mittlerer Hitze weitere 2 min. dünsten.

Schritt4

Das Tomatenmark dazu geben, etwas mit angehen lassen,

Schritt5

Den Ingwer zufügen und die Fleischbrühe aufgießen; bei kleiner Hitze, abgedeckt ca. 40 min. schmoren, danach prüfen.

Schritt6

Die Tomatenwürfel zufügen, 5 min. weiter schmoren, nachschmecken und mit trockenem Reis servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** für jeden tag, ingwer, knoblauch, rind, scharf, schmoren, unter 25 min. **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfes-rindfleisch-tomaten-curry/>