



Kokos-Rind-Fintopf

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

250g Hackfleisch (Rind)
25g grüne Currypaste
125g Parfümreis (10 Min.)
200g Pak Choi, längs in Streifen
2,5 dl Kokosmilch
2,0 dl Wasser
Öl zum Braten
Salz



Uns so wird's gemacht

Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Fleisch portionenweise ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen, würzen
Fleisch in eine weite, hohe Pfanne geben
Currypaste, Reis und Pak Choi unter das Fleisch mischen
Kokosmilch und Wasser, dazu giessen, aufkochen, salzen
Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, mischen, anrichten

Meine Notizen: