

Rendang

Das beste Gericht der Welt! Ein indonesisches Gulasch - super aromatisch - unglaublich lecker! Der US-Sender CNN hat 2017 eine Liste mit den 50 besten Gerichten der Welt veröffentlicht. Rendang wurde auf Platz 1 gewählt.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 90 Min. · Gesamtzeit 120 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für die Gewürzpaste

- 10 getrocknete rote Chilischoten (bekommt ihr im Asialaden)
- 5 Knoblauchzehen
- 5 Schalotten
- Galgant (fast daumengroßes Stück) (bekommt ihr im Asialaden – Ingwer ist aber eine gute Alternative)
- Ingwer (fast daumengroßes Stück)
- 3 Stangen Zitronengras (Reste könnt ihr wunderbar einfrieren)

Für das Fleisch

- 600 g Rindfleisch (nehmt ein Stück, das sich gut zum Schmoren eignet)
- 1 Stange Zitronengras
- 5 EL neutrales Öl
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 3 Sternanis
- 3 Kardamomkapseln oder alternativ gemahlener Kardamon
- 240 ml Kokosmilch
- 240 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 2 TL Tamarindenpaste (bekommt ihr im Asialaden)
- 6 Kaffirblätter (bekommt ihr im Asialaden)
- 6 EL Kerisik (ihr könnt auch einfach Kokosflocken nehmen und diese in der Pfanne rösten)
- 1 EL Kokosblütenzucker (könnt ihr später wunderbar für Desserts etc verwenden)

Beilage

- Jasminreis

Zubereitung

- 1.** Zuerst stellt ihr die Gewürzpaste her. Weicht 10 getrocknete Chilischoten in warmem Wasser ein. Schält 5 Knoblauchzehen und 5 Schalotten und schneidet beides klein. Dann schält ihr die fast daumengroßen Stücke Galgant und Ingwer und hackt beides in sehr kleine Würfel. Dann nehmt ihr 3 Stangen Zitronengras, schneidet den grünen Teil ab (den braucht ihr nicht) und hackt die weißen Teile klein. Jetzt müsst ihr nur noch die eingeweichten Chilis abgießen und mit den anderen Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten.
- 2.** Jetzt kümmert ihr euch um das Fleisch. Schneidet 600 g Rindfleisch in mundgerechte Stücke. Schneidet beim Zitronengras nur das ganz trockene Stück oben ab. Dann nehmt ihr zum Beispiel den Griff eines Messers und drückt die Zitronengrassstange ein wenig platt. So öffnen sich die Poren und das Aroma kann sich nachher im Topf wunderbar ausbreiten.
- 3.** Erhitzt 5 EL neutrales Öl in einem Topf, gebt die Gewürzpaste, die Zimtstange, 3 Nelken, 3 Sternanis und 3 Kardamomkapseln hinein und bratet alles unter ständigem Rühren an. So lange bis sich ein wunderbarer Duft in der Küche ausbreitet. Dann gebt ihr das Fleisch und das Zitronengras dazu und bratet beides ca eine Minute mit an.
- 4.** Jetzt kommt die Flüssigkeit dazu. Gebt 240 ml Kokosmilch und 240 ml Wasser zum Fleisch. Außerdem eine Prise Salz und 2 TL Tamarindenpaste. Verrührt alles gut miteinander und lasst das Fleisch dann bei mittlerer Hitze köcheln, bis es fast gar ist.
- 5.** Wenn ihr, so wie ich, kein Kerisik habt, nehmt ihr jetzt einfach 6 EL Kokosflocken und röstet sie in der Pfanne vorsichtig goldbraun an. Achtung! Sie brennen schnell an! Dann schneidet ihr 6 Kaffirblätter in schmale Streifen und gebt sie zusammen mit den gerösteten Kokosflocken und 1 EL Kokosblütenzucker zum Fleisch.
- 6.** Ab jetzt müsst ihr nicht mehr viel tun. Macht den Deckel auf den Topf und lasst das Fleisch bei niedriger Hitze leicht köcheln. Die Flüssigkeit soll fast komplett verkochen. Das Ganze wird ungefähr 90 Minuten dauern. Abschmecken. Fertig.
- 7.** Zum Schluss kocht ihr den Reis nach Packungsanweisung und serviert ihn zum Rendang. Guten Appetit!