

Rindercurry aus Goa

Rindercurry aus Goa – über Geschmack kann man eben doch nicht streiten

Zutaten:

2kg Rindergulasch
1kg Zwiebel
2L Rinderbrühe
250ml 10%er Joghurt
Kreuzkümmel
Pfefferkörner
Lorbeer
Koriandersaat
Cardamon
Salz
Chili

Zubereitung:

Den Grill mit dem Dutch Oven auf 180 vorheizen. Das Rindfleisch scharf anbraten und heraus nehmen. Dann die gewürfelten Zwiebel anschwitzen, das Fleisch hinzu geben und mit der Brühe auffüllen. Die Gewürze in einem Säckchen zufügen und ca. 1,5 Stunden mit geschlossenem Deckel schmoren. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Joghurt unterziehen.