



Currysuppe mit Rinderschnitzeln

mit Basmatireis und frischem Gemüse



ca. 20min



2 Personen

Fleisch und Gemüse mit gelbem Curry auf Reis ist ein Klassiker der südost-asiatischen Küche. Wir präsentieren die aromatische Kombination als feurig-wärmende Currysuppe, in der sich die anderen Zutaten vergnüglich tummeln können. Mit fertig geschnittenem Gemüse und Schnitzeln geht es ruck-zuck zum Genuss – das Küchenmesser brauchst du heute nur für die Limette als krönenden Abschluss rauszuholen.

- 150g Bio-Basmatireis
- 1 Pck. Rindergeschnetzeltes
- 1 Pck. gelbe Currypaste
- 250g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 1 unbehandelte Limette

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 620kcal, Fett 20.0g,
Kohlenhydrate 72.9g, Eiweiß 37.1g



In einem kleinen Topf 300ml leicht
 gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen
 bringen. Das **Fleisch** mit **1TL Currypaste**
 einreiben und beiseitestellen.



Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Das **Fleisch** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze in 2-3Min. gar braten, dann aus dem Topf nehmen. Den **Gemüsemix**, die **restliche Currypaste** und ½TL Zucker in den Topf geben und bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten.



Den Topf auf mittlerer Hitze reduzieren, 800ml Wasser angießen und ½TL Salz einrühren, dann die **Suppe** abgedeckt 10-12Min. köcheln lassen. (Siehe auch Schritt 6.) Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und **1 Hälfte** auspressen. Die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



Das **Fleisch** in die **Suppe** rühren und den Topf vom Herd nehmen. Die Suppe nach Geschmack mit **Limettenabrieb** und **Limettensaft** verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Reis** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, die **Suppe** darübergießen und mit den **Limettenspalten** garniert servieren.



Du kannst das südost-asiatische Flair der Suppe weiter verstärken, indem du frische Kräuter wie Koriander oder Thaibasilikum als Garnitur verwendest. Wenn du gerne scharf isst, dann kannst du in Schritt 4 zusätzlich eine kräftige Prise Chiliflocken in die Suppe geben und mitköcheln lassen.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(166772600a13ad0a433053f90fe45649_img.jpg\)](#) [!\[\]\(98e7c6b0160281a12fbadc337ff6b6c3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ba9b47b7fe5cef14198dd1f193307f3_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**