MARLEY SPOON



Currysuppe mit Rinderschnetzeln

mit Vollkornreis und frischem Gemüse

ca. 20min 1 Portion

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 Schnetzeln geht es ruck, zuck zum Genuss – das Küchenmesser brauchst du heute nur für die Limette als krönenden Abschluss rauszuholen.

Was du von uns bekommst

- 1 Rinderhüftsteak
- 1 Pck. gelbe Currypaste
- 150g Parboiled-Naturreis
- 250g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 1 unbehandelte Limette
- 35g Erdnüsse, geröstet & gesalzen [1]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp
Wer es weniger scharf mag, verwendet weniger Currypaste.

Allergene
Enthält: **Erdnüsse** (1).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1008kcal, Fett 50.6g, Kohlenhydrate 92.9g, Eiweiß 46.4g



1. Fleisch würzen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Schnetzel schneiden und mit **1TL Currypaste** einreiben und beiseitestellen.



2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12–15Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



3. Fleisch & Gemüse braten

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.



4. Suppe köcheln

Die Hitze auf die mittlere Stufe reduzieren, 800ml Wasser angießen und ½TL Salz einrühren, dann die **Suppe** abgedeckt 10–12Min. köcheln lassen. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und **1 Hälfte** auspressen. Die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



5. Fertigstellen & servieren

Das **Fleisch** in die **Suppe** rühren und den Topf vom Herd nehmen. Die Suppe nach Belieben mit **Limettenschale** und **Limettensaft** verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **½ des gekochten Reises** in einer tiefen Schale anrichten. Die **Suppe** darübergießen und mit den **Erdnüssen** und den **Limettenspalten** garniert servieren.



6. Clever verwerten

Den übrigen gekochten Reis im Kühlschrank aufbewahren und für ein schnelles Stir-fry verwenden.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**