



Ananas-Curry

Zutaten

1 kg Rindfleisch

1 Do. Ananas (alternativ frische Ananas)

1 EL Schmalz (oder Bratfett)

3 Stk. Zwiebeln (große)

Chili

Salz

Pfeffer

Curry Madras

6

Kategorien

Hauptgericht, Dutch Oven

Anweisungen

- 1 Rindfleisch in Würfel schneiden mit Salz,Pfeffer und Madras-Curry würzen (je nach Geschmack mehr oder weniger)
- 2 Chili und die Zwiebeln schneiden / würfeln.
- 3 Dutch Oven auf die Kohlestellen und das Schmalz hinzufügen, jetzt das Rindfleisch scharf anbraten dann die Zwiebeln und die Chili dazugeben.
- 4 Wenn die Zwiebeln glasig sind, die Ananaswürfel unterheben, falls nötig mit etwas Wasser auffüllen und den geschlossenen Dutch Oven für ca.2h köcheln lassen.
- 5 Als Beilage eignet sich Reis. (Basmati)