



ZUTATEN

(4–6 Portionen)

Gelbe Currypaste

2 große Chilis, frisch oder getrocknet
2 TL Korianderkörner
1 TL Kreuzkümmelkörner
1 TL Kurkuma (Pulver)
1 TL Salz
1½ EL Knoblauch, frisch
1 TL Ingwer, frisch und gehackt
1½ EL Schalotten oder Zwiebeln, gehackt
1½ EL Zitronengras, frisch und gehackt
2 TL Galgant, frisch oder getrocknet
3 EL Sonnenblumenöl

Rehcurry

400 g Erdäpfel, speckig
1 kg Rehfleisch (Nuss oder Schale)
1 große Zwiebel
3–4 EL Pflanzenöl
3–4 EL gelbe Currypaste
3 EL Palm- oder Rohrzucker
500 ml Kokosmilch (wer es „kräftiger“ mag, nimmt 250 ml Kokosmilch und 250 ml Wild- oder Rinderbrühe)
Salz
2 EL Fischsauce
2 Paradeiser, geviertelt (alternativ Kirschtomaten)



Die besten Leserrezepte: 3 Gelbes Rehcurry

REZEPT VON CHRISTOPH QUAS, NACHGECOCHT VON ALOIS NEUMAYER



FOTOS WEIDWERK



Zubereitung

Gelbe Currypaste: Falls getrocknete Chilis genommen werden, diese etwa 15 Minuten in kaltes Wasser einlegen. Eingelegte bzw. frische Chilis längs halbieren, Kerne auskratzen und fein hacken. Wer es scharf mag, lässt die Kerne dabei. Koriander- und Kreuzkümmelkörner in einer Pfanne ohne Öl bei mäßiger Hitze anrösten, bis sie ihr volles Aroma entfalten. Anschließend im Mörser zu einem feinen Pulver zermahlen. Die restlichen Zutaten nacheinander einarbeiten, bis eine zähe Paste entsteht. Zum Schluss das Sonnenblumenöl beimengen und alles mit einem Stabmixer pürieren.

Rehcurry: Erdäpfel schälen und vierteln (nicht zu klein). Rehfleisch zuputzen und in mundgerechte Würfel zerteilen.

Die Zwiebel grob schneiden. Die Hälfte des Öls in einem Topf oder in einem Wok erhitzen, das Rehfleisch darin scharf anbraten und anschließend herausnehmen. Die zuvor zubereitete Currypaste mit der Zwiebel 1–2 Minuten mit dem restlichen Öl mäßig anrösten, den Zucker untermischen, nach und nach mit Kokosmilch und gegebenenfalls mit Wild- oder Rinderbrühe unter ständigem Rühren aufgießen und aufkochen lassen. Fleischstücke untermengen und mit Salz abschmecken. Die Erdäpfelstücke beimengen und etwa 30 Minuten bei mäßiger Hitze schmoren lassen. Fischsauce und die geviertelten Paradeiser dazugeben, nochmals etwa 10 Minuten leicht köcheln und nach Belieben einreduzieren lassen. Idealerweise mit Reis servieren.

