

Rendang (Vengdang)

Zutaten (4 Personen):

Zu hacken

- 2 mittlere Zwiebeln oder 250 g Schalotten (grob gehackt)
- 1 EL Ingwer (gehackt)
- 1 EL Galangal (wenn möglich), sonst 2 EL Ingwer
- 2 EL Knoblauch (gehackt)
- 2 EL getrocknete milde Chilis ohne Samen (nur für den Chili Geschmack, vorher in warmen Wasser einweichen)



Die feuchten Zutaten können auch alle gemeinsam im Mixer gehackt werden um Zeit zu sparen.

Gemahlene Gewürze

- 1 EL Kurkuma
- 1,5 EL gemahlene Koriander (samen)
- 1,5 EL gemahlene Kreuzkümmel (Cumin)

Ganze Gewürze

- 1 EL schwarze Senfsamen
- 1 Stern Sternanis
- 2 Zimtstangen
- 6 grüne Cardamoms
- ~10 Nelken
- ~10 getrocknete scharfe Chilis (grob zerstoßen)

8 Kaffir Limettenblätter

2 Stängel Lemongrass (mit schwerem Gegenstand flachklopfen, oder wenn mit einem Mixer gearbeitet wird, mit den feuchten Zutaten im Mixer zerkleinern (fein))

50g Kokosflocken (ohne Oel braun rösten)

400 ml Kokosmilch

1 EL Tamarindpaste (oder Limettensaft)

1 Limette (geriebene Schale)

600g **Fleischersatz**: Vantastic Foods Soya Country Filets (bei Rewe und online in 150g-Packungen, online auch in 5kg-Großpackung, z.B. bei alles-vegetarisch.de)

Je nach Volumen vom Fleischersatz muss man bei der Menge π x Daumen rechnen.

Den trockenen Fleischersatz 15 Minuten in Gemüsebrühe kochen, zwischendurch mit Marmite oder Vitam-R abschmecken, abtropfen bzw. in Sieb ausquetschen, in ca. 1cm breite Streifen schneiden.

Zubereitung:

1. Großzügigen Schuss Oel oder Fett in der Pfanne erhitzen und die ganzen Gewürze hinzugeben.
2. Wenn die Gewürze anfangen zu explodieren, die gehackten Dinge hinzugeben (Wenn echtes Fleisch benutzt wird, hier das Fleisch zunächst mit den Gewürzen anbräunen)
3. Nach 3-5 Minuten die gemahlene Gewürze hinzugeben
4. Die Mixtur kurz braten lassen und dann die restlichen Zutaten dazu tun
5. Das Ganze in den Ofen stellen und mindestens 2 Stunden zugedeckt bei 180 Grad kochen lassen
6. Den Deckel nach 2 Stunden abnehmen und abschmecken (Limettensaft, Palmzucker, Marmite oder Vitam-R, evtl. Soja Sauce)
7. Solange kochen lassen bis das Curry eine sehr dunkle Farbe bekommen hat und kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist
8. Mit Reis servieren und evtl. mit frischem Koriander bestreuen