

Tharid Vom Rind



Zubereitungszeit: 210 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (4 Personen)

• Zutaten

- Passierte Tomaten 750g 240 g
- Altbackenes Brot 100 g
- Curry 20 g
- Kardamom 4 Stücke
- Peperoni 80 g
- Rindfleisch 600 g
- Salz n. B
- Violette Karotten 100 g
- Wasser 0,5 l
- Zucchini 100 g
- Zwiebel 60 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

1. Rindfleisch in grobe Stücke schneiden und auf hoher Flamme anbraten.
2. In der Zwischenzeit Karotte, Zucchini, Zwiebel und Peperoni grob schneiden.
3. Alle Zutaten mit Salz, Kardamom, Curry, **Passierte Tomaten**, Wasser in einen Schmortopf geben und 3 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen.
4. Anschließend das klein gewürfelte altbackene Brot unterrühren und 15 Minuten ziehen lassen.