Pomìto

Tharid Vom Rind



Vorbereitungszeit: 210 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- 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

Vorbereitung

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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 240 g

