Rindfleisch mit Reis
Kao na priknuea

Kao na Priknüa ist ein thailändisches Gericht, das aus Rindfleisch und Reis besteht. Die Hauptzutaten sind Rindfleisch, Reis, Basilikum, Champignons, Zwiebeln, Fischsauce, Sojasauce, Palmzucker, Weizenmehl, Chilischoten, Knoblauch und Ingwer. Das Rindfleisch wird mariniert und dann zusammen mit den anderen Zutaten gebraten und gekocht. Das Gericht wird oft mit frischen Kräutern garniert und heiß serviert.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 2 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
400 g Reis
400 g Rindfleisch
2 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)
200 g Champignons
1 Zwiebel(n)
1 EL Fischsauce
1 EL Sojasauce
1 EL Palmzucker
1 EL Weizenmehl
1 Chilischote(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
100 ml Öl
150 ml Fleischbrühe
2 cm Ingwer
1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung
Den Reis mit der doppelten Menge Salzwasser aufsetzen, einmal aufwallen lassen und zugedeckt bei milder Hitze in 20 Minuten ausquellen lassen. In der Zwischenzeit das Fleisch waschen, abtupfen und in feine Stückchen von 2 cm mal 4 cm und 2 mm Dicke schneiden. Wenn das Fleisch leicht angefroren ist, lässt es sich leichter in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Chili in feine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!). Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Koriander und Basilikum waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen. Die Chilischoten in feine Ringe schneiden.

Zubereitung
Das Rindfleisch mit Ingwer, braunem Zucker, Sojasauce, Mehl und Knoblauch vermischen und etwa 2 Stunden marinieren. In einer Pfanne Öl erhitzen und das fertig marinierte Fleisch zusammen mit Chili, Basilikum, Champignons, Zwiebel und der Fischsauce hineingeben. 3

© 2026 coquina.de

Minuten gut braten. Anschließend etwas Gemüseöl und Rindfleischbrühe dazugeben und zugedeckt 10 Minuten bei geringer Hitzezufuhr köcheln lassen. In einer vorgewärmten Schüssel mit Reis servieren und obenauf mit den Kräuterblättern garnieren.

© 2026 coquina.de