มัสมั่นเนื้อ

Massaman-Rindercurry mit Süßkartoffeln



Katalog-ID: THA-007

Kategorie: Kaeng / Kokoscurry / Schmorgericht

Herkunft: Thailand, muslimisch geprägte Currytradition; thailändische Hausfassung nach Pim

Zubereitungszeit: ca. 150 Min., bei festem Fleisch länger | **Schwierigkeitsgrad:** 3 von 5

Portionen: 6 Personen als Teil einer Mahlzeit

Massaman Nuea - thailändische Hausfassung nach Pim

1. Die Quelle der Authentizität

Die Rezeptbasis ist Pims thailändischsprachiges Massaman mit Rindfleisch vom 26. August 2021. Sie verwendet Rinder-Plate, Süßkartoffeln, Zwiebeln und geröstete Erdnüsse. Süßkartoffeln sind hier ausdrücklich Teil der Originalfassung. Das Fleisch wird zunächst in dünner Kokosmilch weich geschmort; die Massaman-Paste wird getrennt in der dicken Kokosfraktion angeröstet. Pims fertige Sauce bleibt konzentriert und umgibt die Einlagen knapp. Ihre Anleitung sieht gekaufte Massaman-Paste vor, nennt jedoch keine verbindliche Marke; es wird keine fremde Pastenrezeptur hinzugemischt. Die Mengen und Arbeitsschritte werden hier eigenständig auf Deutsch beschrieben, ohne Pims Bilder oder persönliche Erzählung zu übernehmen.

Zur Herkunft erläutert KRUA.CO die muslimischen Einflüsse und die frühe Verankerung in der thailändischen Hofküche. Die genaue Ankunft des Gerichts in Thailand sei nicht eindeutig belegt. Die kulinarische Einordnung der malaiischen Verbindungen zeigt weitere kulturelle Verflechtungen. Deshalb wird Thailand als Rezeptland genannt, aber weder eine gesicherte einzelne Erfindungsstadt noch ein eindeutig bewiesener persischer Erfinder behauptet. Pims heutige Hausfassung ist keine unveränderte historische Hofrezeptur.

2. Zutaten (Metrisch)

1000 g Rinder-Plate / Rinderbauch ohne Knochen (เนื้อวัวส่วนพืนท้อง / Nuea Wua Suan Phuen Thong), zum Schmoren

200 g thailändische Massaman-Currypaste (พริกแกงมัสมัน / Phrik Kaeng Massaman), Quellenmenge; Salz und Schärfe der gewählten Paste beachten

ca. 2 g ganze thailändische Kardamomkapseln (ลูกกระวาน / Luk Krawan), Ausgangsmaß: 6 Kapseln, trocken geröstet

600 g Süßkartoffeln (มันเทศ / Man Thet), geschält gewogen, in großen Stücken

200 g Zwiebeln (หอมใหญ่ / Hom Yai), geschält gewogen, geviertelt

80 g geröstete ungesalzene Erdnüsse, ohne rote Häutchen

360 ml dicke Kokosmilch / erste Pressung (หัวกะทิ / Hua Kathi), aufgeteilt in 240 ml und 120 ml

1200 ml dünne Kokosmilch / zweite Pressung (หางกะทิ / Hang Kathi), aufgeteilt in 960 ml und 240 ml

100 g ausgezogener, abgesiebter Tamarindensaft (น้ำมะขามเปียก / Nam Makham Piak), kein unverdünntes Konzentrat

200 g Kokospalmzucker (น้ำตาลมะพร้าว / Nam Tan Maphrao), Quellenmenge

15 ml thailändische Fischsauce (น้ำปลา / Nam Pla)

7,5 ml feines Salz, etwa 9 g als Wiegerichtwert; für das Vorschmoren und Abschmecken geteilt

Mengenherleitung: Die Grammwerte entsprechen Pims Ansatz. Sie beschreibt ausdrücklich Messbecher und Messlöffel, nennt aber deren Millilitergröße nicht. Hier gilt die von KRUA.CO dokumentierte Konvention: 1 Cup = 240 ml, 1 EL = 15 ml und 1 TL = 5 ml. Daraus folgen 1½ Cups dicke Kokosmilch = 360 ml und 5 Cups dünne Kokosmilch = 1200 ml. Ein halber EL Salz entspricht 7,5 ml; etwa 9 g sind nur ein dichteabhängiger Richtwert. Das Gewicht der sechs Kardamomkapseln ist ebenfalls geschätzt. Sechs Portionen, rund 150 Minuten Gesamtzeit und etwa 4-5 cm große Fleischstücke sind redaktionelle Arbeitswerte. Die Quelle nennt 70-90 Minuten Vorschmoren und anschließend etwa 30 Minuten mit den Einlagen; der tatsächliche Garzustand hat Vorrang. Reis ist eine separate Beilage und nicht eingerechnet.

3. Zubereitung

1. **Zutaten vorbereiten:** Rinder-Plate in etwa 4-5 cm große Stücke schneiden. Süßkartoffeln schälen und in ähnlich große Stücke teilen, Zwiebeln vierteln. Die Kardamomkapseln in einer trockenen Pfanne bei milder Hitze kurz duftend rösten, ohne sie zu schwärzen. Dicke und dünne Kokosmilch getrennt in die angegebenen Teilmengen abmessen.

2. **Fleisch vorschmoren:** 960 ml der dünnen Kokosmilch in einem schweren Topf aufkochen. Fleisch und die Hälfte des Salzes zugeben. Nach erneutem Aufkochen die Hitze stark reduzieren. Etwa 70-90 Minuten sanft schmoren, gelegentlich über den Topfboden rühren. Das Fleisch soll vor dem Zugeben der Süßkartoffeln bereits weitgehend weich sein. Bei zähem Fleisch länger garen und drohendes Trockenkochen mit wenig heißem Wasser ausgleichen; diese Korrektur ist ein redaktioneller Arbeitshinweis.

3. **Currypaste ausrösten:** In einem zweiten breiten Topf 240 ml der dicken Kokosmilch bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sich erste Fetttröpfchen zeigen. Die Massaman-Paste einrühren und bei angepasster Hitze ausrösten, bis sie kräftig duftet. Regelmäßig rühren; die Paste soll nicht am Boden dunkel anbrennen. Das vorgeschmorte Fleisch mit einem Schaumlöffel hineinheben und mit der Paste überziehen.

4. **Einlagen und Flüssigkeit verbinden:** Süßkartoffeln, Zwiebeln, Erdnüsse und Kardamom zugeben. Die im ersten Topf verbliebene Kokos-Schmorflüssigkeit und die restlichen 240 ml dünne Kokosmilch angießen. Pims Ansatz enthält nach dem Vorschmoren etwa 360 ml Schmorflüssigkeit, zusammen also rund 600 ml; dies ist eine ungefähre Reduktionsangabe, kein garantierter Ertrag. Das Curry soll die Einlagen knapp umgeben. Bei deutlich mehr Restflüssigkeit diese vor dem Vermengen etwas reduzieren.

5. **Abschmecken und fertig schmoren:** Tamarindensaft, Kokospalmzucker und Fischsauce einrühren. Die Quellenmengen bleiben oben dokumentiert; wegen unterschiedlich salziger Pasten, saurer Tamarinde und süßer Zuckerprodukte schrittweise zugeben und den Rest zum Nachwürzen bereithalten. Das übrige Salz erst nach dem Probieren dosieren. Etwa 30 Minuten leise schmoren, bis Süßkartoffeln, Zwiebeln und Fleisch weich sind; die Stücke sollen ihre Form behalten. Nach Pims Beschreibung führt die Säure leicht, gefolgt von runder Süße und einer salzigen Schlussnote.

6. **Kokosmilch vollenden:** Die zurückbehaltenen 120 ml dicke Kokosmilch einrühren und das Curry noch einmal kurz aufwallen lassen. Sofort vom Herd nehmen und in Schalen anrichten. Ganze Kardamomkapseln vor dem Essen aussortieren. Jasminreis separat reichen; diese Servierempfehlung ist redaktionell ergänzt.

4. Archivar-Notiz (Beschaffung & Substitution)

Beim Fleischhauer gezielt nach Rinder-Plate beziehungsweise einem durchwachsenen Stück vom Rinderbauch zum Schmoren fragen. Pims australisches Fleisch ist keine Pflicht für die Beschaffung. Schnitt, Reifung und Tier beeinflussen die Garzeit; eine feste Minutenangabe garantiert keine zarte Konsistenz.

Im Thai-Handel nach Massaman-Paste, Kokospalmzucker und ganzen Luk-Krawan-Kapseln fragen. Fertige rote, gelbe oder grüne Currypaste ist kein gleichwertiger Austausch. Die Massaman-Paste bringt die warmen Gewürze bereits mit; zusätzliche dekorative Zimtstangen, Sternanis oder Lorbeer gehören nicht automatisch in diese Fassung.

Kokosmilch erster und zweiter Pressung bezeichnet verschiedene Konzentrationen. Kein Kokosgetränk und keine gesüßte Cocktail-Kokoscreme verwenden. Ersatzweise in Europa nutzbar: ungesüßte dicke Kokoscreme für Hua Kathi; für Hang Kathi als praktische Näherung 600 ml ungesüßte vollfette Kokosmilch mit 600 ml Wasser mischen. Diese Verdünnung ist eine redaktionelle Beschaffungsalternative, keine von Pim festgelegte Fettkonzentration. Emulgatoren können das sichtbare Absetzen von Kokosfett erschweren; deswegen die Paste nicht durch übermäßige Hitze verbrennen.

Tamarindensaft wird aus saurem Tamarindenfruchtfleisch und Wasser ausgezogen und von Fasern/Kernen befreit. Pims Seite legt das Verhältnis nicht fest. Die 100 g gelten für den gebrauchsfertigen Saft, nicht für 100 g Block oder starkes Konzentrat. Bei Handelsprodukten die Verdünnung des jeweiligen Produkts beachten. Limetten- oder Zitronensaft wird nicht eigenmächtig eingesetzt.

200 g Currypaste und 200 g Zucker sind Pims dokumentierte Ansatzmengen, kein universelles Dosierungsversprechen für jede Marke. Besonders bei salziger Importpaste das zusätzliche Salz zurückhalten und die fertige Sauce schrittweise abschmecken. Die Mae-Ploy-Paste ist eine mögliche Beschaffungsvariante, nicht die nachgewiesene von Pim verwendete Marke. Paste kann Garnelen enthalten; außerdem sind Erdnüsse und Fischsauce Bestandteile dieses Gerichts. Nicht als vegetarisch oder pauschal halal kennzeichnen.

Ein eigener Kochtest und eine Nährwertberechnung wurden nicht durchgeführt.

Katalog-Tags: #Thailand, #Massaman, #Rind, #Süßkartoffel, #Kokosmilch, #Erdnüsse, #Schmorgericht