RAVITOTO

NATIONALGERICHT AUF MADAGASKAR

(für 6 Personen)



Zutaten

- 1 kg gewürfeltes Rindsfleisch
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stk. große Tomaten
- 150 ml Wasser, Wein oder Suppe
- 300 g Kohl oder Maniokblätter (fein geschnitten, dann im Mixer püriert)
- 1/2 TL Zimt
- 4 Stk. Nelken
- 1/2 TL Pfeffer (grob zerstoßen)
- 1/2 TL Chili Ancho
- 150 ml Kokosmilch

Zubereitung

- Fleisch in Öl scharf anbraten.
- Zwiebel, Knoblauch und die Tomaten würfeln. Zum Fleisch dazugeben und mit der Flüssigkeit aufgießen.
- Bei geschlossenem Deckel eine Stunde köcheln lassen.
- Das Kohl-Püree und die Gewürze dazugeben, mit Salz abschmecken.
- Nochmals eine Stunde bei niedriger Temperatur köcheln lassen.
- Die Kokosmilch dazugeben, aufkochen lassen und mit Reis servieren.