

Rotes Curry

Zutaten für 2 Personen

- 100gr Rotes Curry Paste (Thai)
- 400ml Kokosmilch
- ca. 300gr vorbereitetes Fleisch oder Fisch (in Streifen oder Würfeln)
- 1-2 Kaffir-Limettenblätter
- 3-4 Thai Auberginen (Makeur), geviertelt
- ca. 100gr Bambus (in Streifen oder Scheiben)
- etwas Ros Dee (oder Glutamat), Salz (oder Fischsauce) und Zucker (oder Palmzucker) zum Abschmecken
- 1-2 Stängel frisches Thai Basilikum (Horapa)
- 1 rote Chilischote
- evtl. etwas Kokossahne











Zubereitung

Rotes Curry Paste und Öl in einem Topf erhitzen, bis sie leicht köchelt. Anschließend die Kokosmilch dazugeben und gut einrühren. Das Ganze dann unter Rühren ca. 5-10 min leicht köcheln lassen. Nun Kaffir-Limettenblätter und Fleisch hinzugeben und schmoren lassen bis es gar ist. Kurz am Schluss die geviertelten Thai Auberginen zufügen und gar kochen lassen.

Zuletzt das rote Curry mit Ros Dee, Salz und Zucker abschmecken (Wahlweise ersetzen durch Glutamat, Fischsauce oder Palmzucker je nach Geschmack). Die Thaibasilikumblätter von den Stängeln zupfen, im Ganzen oder grob gehackt über das Curry streuen und mit Streifen von einer roten Chilischote garnieren.

Wer will gibt noch einen Klacks Kokossahne obenauf.

Siam Asia Shop . Schönenbergstr. 24, 8820 Wädenswil . Tel: 043 477 88 70

		
Rote Curry Paste	Koskosmilch	Kaffir-Limettenblätter
		
Thai Aubergine (Makeur)	Bambus geschnitten	Ros Dee
		
Palm Zucker	Thai Basilikum	

Sie finden alle Zutaten in unserem Shop

