

Grünes Curry

Zutaten für 2 Personen

- 50gr Grünes Curry Paste (Thai)
- 400ml Kokosmilch
- ca. 200gr vorbereitetes Fleisch oder Fisch (in Streifen oder Würfeln)
- 1-2 Blätter 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 Stück rote Chilischote



Zubereitung

Grünes 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 hinzufügen und gar kochen lassen.

Zuletzt das grüne Curry mit Ros Dee, Salz und Zucker abschmecken (Wahlweise ersetzen durch Glutamat, Fischsauce oder Palmzucker je nach Geschmack).

Die Thai-Basilikumblätter von den Stängeln zupfen, im Ganzen oder grob gehackt über das Curry streuen und mit Streifen von einer roten Chilischote garnieren.

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

 Grüne Curry Paste	 Kokosmilch	 Kaffir-Limettenblätter
 Thai Aubergine (Makeur)	 Bambus geschnitten	 Ros Dee
 Palmzucker	 Thai-Basilikum (Horapa)	 Chilischoten

Sie finden alle Zutaten in unserem Shop

