

Thai-Curry

- Menge: 4 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 20-30 min
- Preis: ~12€

Zutaten

- 400g Fleisch (Huhn/Pute/Schwein/Garnelen/...)
- 400ml Kokosmilch
- 1/2 Glass Wasser
- 1 El. Currypaste, rot
- 1 El. Sojasouce
- 1 Paprika
- 1 Chillischote (2 wenn es schaeferfer sein soll)
- 4 grosse Champions
- 1 Bund Fruehlingszwiebeln
- 4-6 Minimaiskolben
- Erdnuesse
- Oel

Fuer Reis

- 1 Tasse Reis (z.B Jaminreis)
- 1 1/3 Tassen Wasser fuer Reis
- 1 El. Reis-Essige
- 1 Tl. Zucker
- 1 Priesse Salz

Zubereitung

- Fleisch und Gemuese in mundgerechte Stuecke schneiden
- Chilli klein schneiden
- Oel in einer hohen Pfanne (oder Wok) erhitzen
- Curry paste scharf darin anbraten bis sie sich gut aufgeloeset hat
- Mit wasser abloeschen
- In kleinen Mengen Kokosmilch zugeben und gut verruehren
- Fleisch zugeben und ~5min kochen lassen
- Nach und nach Gemuese zugeben und weiter kochen lassen
- Erdnuesse hacken und zugeben

Reis

- Reis mit Wasser in einen Topf geben
- Bei geschlossenen Deckel leicht kochen lassen

- Wenn das ganz Wasser aufgezogen wurde vom Herd nehmen
- Kurz mit offenen Deckel abkuehlen lassen
- Reis-Essig, Zucker und Salz unterruehren

Ergebnis



Credits

- Reis: [Sorted Food](#)
- Curry: [Chefkoch](#)

Revision #2

Created 2020-11-30 18:56:56 UTC by Martin Gafert

Updated 2020-11-30 19:16:02 UTC by Martin Gafert