

Red Thai Curry

ทานให้อร่อยนะ

ich liebe thailändisches Essen, es passt immer, schmeckt immer und gelingt (fast) immer.

Abgesehen davon lassen sich die Zutaten, sofern man keinen Asia-Markt in der Nähe hat, auch immer sehr gut variieren.

Man kann die Currypaste auch selbst herstellen, aber davon rate ich ab, es stinkt und mach soooo viel Arbeit.

Für ein einfaches, aber sicher sehr leckeres Red Thai Curry braucht man:

Rezept Download



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Karotten, in Scheiben, möglichst dünn geschnitten
- 1 Pkg Red Curry bzw. 1 gehäufter Esslöffel Paste, wenn man eine Dose kauft (ist wesentlich billiger!)
- 1 Dose Kokosmilch
- evt. Hokaido Kürbis und Erbsenschoten machen sich auch gut, am besten man nimmt das was einem schmeckt!
- 500 gr Fleisch, Fisch oder Tofu, in Streifen oder Würfel
- *Gemüse nach Geschmack, ich nehme meistens:*
- 1 Zucchini, geschnitten in Würfel oder Streifen
- 2-3 Paprika, in Streifen
- 1 große Zwiebel, geachtelt
- 2-3 Knoblauchzehen, geschnitten
- 250 gr Schwammerl, geschnitten oder zerstückelt (Champignons oder Shiitakepilze)

Zubereitung:

2 El Öl in einem Wok bzw. Topf heiß werden lassen, die Currypaste darin rösten, bis sie zu duften beginnt, dann die Hälfte der Kokosmilch dazu und köcheln lassen, bis das Öl oben schwimmt (ist dann rötlich). Danach alle weiteren Zutaten und den Rest der Kokosmilch dazu geben und ca. eine halbe Stunde köcheln lassen, umrühren nicht vergessen. Mit Fischsauce (anstelle von Salz) abschmecken, in Schüsseln füllen, Reis dazu und mit Koriander und Chili garnieren. Übrigens isst man Thaicurrys nicht mit Stäbchen, sondern mit einem Löffel!

Gutes Gelingen!!!!