

Kochen mit Klaus

Grünes Thai-Curry mit Garnelen 🌶️

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 ml Kokosmilch, 195 g grüne Thai-Currypaste, 250 g Garnelen,
- 200 g Party-Garnelen, 4 Lauchzwiebeln, 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen,
- 2 rote Paprika, 25 g Ingwer, 4 Möhren, 2 EL br. Zucker, Sojasauce,
- 3 EL Fischsauce, 1 EL hot Chilisauce, Zitronensaft, Sesamöl, Chiliöl,
- Saucenbinder, 1 Glas feine Pilzmischung, Koriander, Sesamkörner

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Ingwer u. Knobli fein, Paprika grob würfeln. Zwiebeln achteln. Möhren in Spalten, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Garnelen waschen u. mit Zitronensaft beträufeln.



2. Currypaste in etwas Sesamöl anrösten, mit Kokosmilch ablöschen, aufkochen u. einige Min. reduzieren lassen. Zucker, Zitronensaft, Fischsauce u. Chilisauce einrühren. Mit Saucenbinder andicken.



3. Pilze abgießen. Öle in einer Pfanne erhitzen, Karotten, Zwiebeln, Knobli, Ingwer, Lauchzwiebeln u. Paprika mitbraten. Mit dem Thai-Curry ablöschen, Garnelen, Pilze zugeben u. unter Rühren 30 Min. köcheln lassen. Koriander hacken u. mit Sojasauce einrühren.



Tipp des Chaoten: Mit Koriander zu Jasmin-Reis servieren.

