

Kochen mit Klaus

Grünes Thai-Schweinefleischcurry (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 ml Kokosmilch, 100 g grüne Currypaste, 3 Möhren, 4 Zwiebeln,
- 3 Knobizehen, 4 Lauchzwiebeln, 2 rote Paprika, 1 rote Thai-Chili,
- 400 g Schweineschnitzel, je 2 EL brauner Zucker & Fischsauce,
- Zitronensaft, Sesamöl, 1 Glas Strohpilze, 1 EL geh. Koriander

Zubereitung:

1. Gemüse putzen u. waschen. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Restl. Zwiebeln achteln. Schnitzel in Streifen schneiden. Paprika grob würfeln. Lauchzwiebeln in breite Ringe, Möhren in Spalten schneiden. Chili fein hacken.



2. Currypaste in etwas Öl anbraten, mit Kokosmilch ablöschen u. 5 Min. kochen lassen. Fischsauce, Zucker, Zitronensaft zugeben u. ca. 15 Min. kochen. (Um die Sauce zu verlängern ist noch heller Sauzenbinder u. Weißwein verwendet worden).



3. Fleisch in heißem Öl anbraten, Karotten, Zwiebeln u. Knoblauch mitbraten. Mit dem Thai-Curry ablöschen, Paprika u. Lauchzwiebeln unterheben u. weitere 20 Min. köcheln lassen. Strohpilze u. gehackten Koriander unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit Chilifäden u. Sesamkörnern garniert zu Basmati-Reis servieren. Genial lecker!



Erstellt von Klaus am 24.10.2012