

Kochen mit Klaus

Pikantes Asia-Hackfleisch (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Schweinehack, Salz, Pfeffer, 25 g getr. Asia-Pilze, 3 Zwiebeln,
- 4 Knobizehen, 15 g Ingwer, 1 Möhre, Sesamöl, 250 g Paprika-Mix,
- 1 Chili, 4 Lauchzwiebeln, 4 getrocknete Keffir-Limettenblätter,
- 400 g TK-Asia-Gemüse, je 2 EL Fische Sauce & rote Currypaste,
- ½ Bund frischer Koriander, Sojasauce

Zubereitung:

1. Getrocknete Pilze in 300 ml Wasser mind. 2 Std. einweichen. Gemüse putzen. Paprika grob würfeln. Chili entkernen u. fein hacken. 1 Zwiebel, Knobis u. Ingwer fein würfeln. Restl. Zwiebeln achtern. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Möhre in feine Stifte schneiden. Limettenblätterstiele entfernen u. Blätter zerbröseln. 4-5 Zweige Koriander klein hacken.



2. Hack in Sesamöl krümelig braten, Zwiebeln, Chili, Knobis zufügen u. mitbraten. Salzen u. pfeffern. Möhren, Paprika u. TK-Gemüse zugeben, abgedeckt 10 Min. braten lassen. Lauchzwiebeln, Limettenblätter u. Ingwer mitbraten. Pilze mit Sud zugeben, erhitzen.



3. Currypaste (evtl. noch Tomatenmark zur Bindung) einrühren. Mit Fische Sauce u. Koriandergrün würzen. Mit Sojasauce abschmecken.



Tipp des Chaoten: Mit Eiernudeln u. Chilifäden servieren.

