

Kochen mit Klaus

Rotes Thai-Schweinefilet-Curry (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 400 ml Kokosmilch, 75 g rote Currypaste, 500 g Schweinefilet,
- je 2 EL brauner Zucker, Fischsauce & Limettensaft, 1 Stange Lauch,
- 4 Knobzehen, 25 g Ingwer, 2 Möhren, 3 Lauchzwiebeln, Erdnussöl,
- 4 Zwiebeln, 250 g Paprika-Mix, ca. 200 ml Milch, gehackter Koriander

Zubereitung:

1. Gemüse putzen u. waschen. 1 Zwiebel, Ingwer u. Knob fein würfeln. Restl. Zwiebeln achteln. Filet in Streifen schneiden. Paprika grob würfeln. Lauch u. Lauchzwiebeln in breite Ringe, Möhren in Spalten schneiden.



2. Kokosmilch in einem Topf zum Kochen bringen, einige Min. reduzieren lassen, Currypaste einrühren, 5 Min. kochen lassen. Fischsauce, Zucker, Limettensaft u. Paprika zugeben. Ca. 10 Min. köcheln lassen.



3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch anbraten u. herausnehmen. Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer u. Lauch im Bratfett braten. Mit dem Thai-Curry ablöschen, Fleisch zugeben, mit Milch verlängern u. weitere 15 Min. köcheln lassen. Gehackten Koriander unterheben.



Tipp des Chaoten:

Mit Basmati-Reis servieren. Lecker!



Erstellt von Klaus am 13.11.2010