

Kaeng Phet – klassisches rotes Thai-Curry (für 2 Personen)

1 Dose cremige Kokosmilch

1 El Rote Curry-Paste (je nach Schärfe auch mehr)

300 g Fleisch, Fisch, Tofu oder Garnelen

2 El Fischesauce

2 El Palmzucker oder brauner Zucker

2 Zweige Thai-Basilikum (nur Blätter)

5 Kaffir-Limettenblätter

1 kleine thailändische Chilischote (je nach persönlichem Schärfewunsch)

1 Stil Zitronengras (schmeckt auch ohne)

Etwas Erdnussöl oder Bratöl zum Braten

Je nach persönlicher Vorliebe: Kleine Maiskolben (aus Glas oder frisch), kleine Thai-Auberginen, Prinzessbohnen, Paprika, Möhre, Champignons, Bambussprossen, geröstete Zwiebeln.

(Die Zutaten sind bis auf das klassische Gemüse und das Fleisch in gut sortierten Asia-Märkten zu bekommen).

Die rote Currypaste in dem Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne kurz braten um das volle Aroma der Paste zu entwickeln. Die Currypaste mit der Kokosmilch ablöschen und kurz aufkochen, Fischesauce, Zucker, Kaffir-Limettenblätter, Zitronengras, Thaibasilikum und feingeschnittene Chilischote hinzugeben und 5 min köcheln lassen.

Das Gemüse und die anderen Zutaten nach eigenem Belieben kleinschneiden und in das Curry geben. Alles ca. 5 min bei mittlerer Hitze kochen bis das Gemüse die richtige Konsistenz hat bzw. bis das Fleisch, Fisch oder die Garnelen gar sind.

Das Curry mit Reis servieren oder auch mit Thai-Nudeln