

Schnell zubereitet – und das Fleisch bleibt wunderbar zart!

Quick Thai Curry



Jenazer Geschnetzeltes	ganz auftauen und gut abtropfen lassen, vereinzeln und ev. mit Haushaltspapier trocknen
Zwiebel und Peperoni	grob würfeln und in Öl anbraten
Gemüse nach Belieben	z.B. Cherven, Zuchetti, Lauch, Aubergine in mundgerechten Stücken begeben und anbraten
Thai Curry (Paste)	dazugeben und rösten, bis es würzig riecht
1 Glas Wasser, Bouillonpulver	ablöschen
Kokosmilch	dazugeben und einige Minuten köcherlen
Geschnetzeltes	Pfanne vom Herd nehmen und Fleischstückli einzeln hineingeben, danach einige Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Es darf nicht mehr kochen!

Würzen nach Belieben

Mit Tockenreis oder Nudeln und Salat servieren, ev. mit Mangoschnitzen garnieren.

Tipp:

Thai Curry gibt es rot, gelb und grün. Hübsch sieht es aus, wenn die Peperoni eine Kontrastfarbe haben.

En Guete wünscht
Käthi Schmidt

