

Kochen mit Klaus

Geschnetzeltes in Thai-Erdnuss-Sauce (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Putengeschnetzeltes, 4 Zwiebeln, 1 Stange Lauch, 3 Möhren,
- 25 g Ingwer, 4 Knobizehen, 2 rote Paprika, 195 g rote Currypaste,
- 400 ml Kokosmilch, Sojasauce, Erdnussöl, 150 g ger. Erdnüsse,
- je 3 EL brauner Zucker, Weinessig & Fischsauce, 250 g br. Champ.
- Saucenbinder, Chilifäden zur Garnierung, getrockneter Koriander

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Knobi, Ingwer fein, Paprika grob würfeln. Zwiebeln, Pilze in Spalten, Möhren in Stifte, Lauch in Ringe schneiden.



2. 130 g Erdnüsse mixen. Currypaste in 3 EL heißem Öl bei mittl. Hitze anrösten. Kokosmilch einrühren u. 5 Min. kochen lassen. Erdnüsse, Zucker, Fischsauce u. Essig hinzugeben, bei niedriger Hitze ca. 15 Min. einköcheln lassen. Mit Saucenbinder dicken.



3. Fleisch in Öl anbraten, herausnehmen. Im Bratfett Zwiebeln u. Möhren anbraten. Paprika u. restl. Gemüse mitbraten, Erdnuss-Sauce unterheben u. alles für 25 Min. köcheln lassen. Fleisch u. Pilze zugeben u. erwärmen. Mit Sojasauce u. Koriander abschmecken.



Tipp des Chaoten:

Mit Chilifäden u. restl. Nüssen garniert zu Jasminreis anrichten.

