

Kochen mit Klaus

Massaman Thai-Schweinefiletcurry (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 ml Kokosmilch, 195 g Massaman Currypaste, 3 Zwiebeln,
- 3 Möhren, 3 Knobizehen, 4 Lauchzwiebeln, 2 rote Paprika, 1 Chili,
- 30 g Ingwer, 550 g Schweinefilet, je 2 EL br. Zucker & Fischsauce,
- Sojasauce, Binder, Zitronensaft, Sesamöl, 250 g br. Champignons,
- frischer Koriander

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, 1 Zwiebel, Ingwer, Knobli u. Chili fein würfeln. Filet parieren u. in Streifen schneiden. Alles mit 3 EL Öl, 2 EL Sojasauce vermengen u. über Nacht kühl marinieren lassen.



2. Restl. Zwiebeln achteln, Paprika mittel würfeln. Lauchzwiebeln in breite Ringe, Möhren in Stifte, Pilze in Spalten schneiden.



3. Currypaste in etwas Öl anbraten, mit Kokosmilch ablöschen u. 5 Min. kochen lassen. Fischsauce, Zucker, Zitronensaft, Sojasauce einrühren u. ca. 15 Min. kochen. Mit Binder dicken.



4. Fleisch mit Marinade anbraten, Möhren, Paprika u. Zwiebeln mitbraten. Mit dem Thai-Curry ablöschen, Pilze u. Lauchzwiebeln unterheben u. 20 Min. köcheln lassen. Koriander unterheben.

Tipp des Chaoten: Mit Chilifäden u. Sesamkörnern garniert zu Basmati-Reis servieren. Genial lecker!

