



Coco Tara Thai Curry

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 EL Currypaste (Asienshop, - auf Thailändisches Curry achten: Gelbe Paste ist scharf, grüne sehr scharf und rote höllenscharf)
- 500 ml Coco Tara Coconut Milk
- 2 EL Fisch- oder Sojasoße (geht auch ohne)
- 1 TL Zucker
- 1 Spritzer Limette oder Zitrone
- 5 Stängel Lemongrass
- 1 Tasse heißes Wasser

Salz (reichlich, abschmecken, aber nicht versalzen) etwas Zimt und/oder Koriander
Ingwer Einlage nach belieben: Eigentlich kann fast alles ins Curry gepackt werden, was schmeckt. Möglichst 3 Gemüse und eine Fleischart auswählen:

5 kleine grüne Auberginen (Asienshop) und/oder

2 Paprika und/oder

4 große Champignons und/oder

2 mittelgroße Tomaten und/oder

1 Süßkartoffel und/oder

400 Gramm Shrimps und/oder

400 Gramm Hähnchenbrustfilet und/oder

400 Gramm Schweinefilet

Beilage: Reis

Zubereitung:

Fleisch - wenn gewünscht - vorab in mundgerechte Stücke schneiden, anbraten und beiseite stellen.

Gemüse waschen und ebenfalls in Stücke schneiden (Süßkartoffel schälen!) und kurz anbraten.

Vom Limonengrass die äußere Schicht entfernen und die Stängel in Stücke etwa 3 cm lang schneiden. Ingwer - wenn vorhanden - schälen und in Scheiben schneiden.

Dann sofort mit dem eigentlichen Curry im Wok oder Kochtopf anfangen:

Coco Tara Coconut Milk erhitzen und Currypaste sowie Zucker einrühren. Kurz aufkochen.

Wasser, Fisch- bzw. Sojasoße, Limonengrass und Ingwer zugeben. Noch mal aufkochen lassen.

Salzen und abschmecken.

Gemüse und Fleisch zugeben und etwa 5 bis 10 Minuten leicht köcheln lassen (bis das Gemüse gar ist).

Mit etwas Zitrone, Koriander und Zimt abschmecken.

Curry in Schälchen servieren.

Dazu den Reis servieren.

Limonengrass und Ingwer nicht mitessen, sondern nur ablutschen.