

# Kaeng phet - klassisches, rotes Thai-Curry



Die rote Currypaste in Erdnussöl in einem Wok unter starker Hitze kurz braten, um das volle Aroma der Paste zu entfachen. Danach die Currypaste mit 500 ml Kokosmilch ablöschen. Wer es lieber cremiger möchte, der kann auch 100 ml der Kokosmilch durch die gleiche Menge Kokoscreme ersetzen. Die Kokosmilch aufkochen und das Fleisch (bzw. Fisch, Garnelen oder Tofu), Fischsauce und Palmzucker hinzugeben. Den Herd runterstellen und die bisherigen Zutaten bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Den Stielansatz der Thai-Aubergine entfernen und diese vierteln oder achteln. Die Thai-Aubergine, die Bambussprossen und evtl. weiteres Gemüse - Paprika, Pilze, usw. - hinzufügen und zwei Minuten weiterköcheln lassen.

Die Kaffir-Limettenblätter in Streifen schneiden. Die Thailändische Chili in Ringe schneiden. Das Zitronengras in ca. 10 Ringe schneiden, je nach Geschmack. Kaffir-Limettenblätter, Thailändische Chili und Basilikumblätter hinzugeben und das Gericht für eine Minute weiterköcheln lassen.

Das Curry mit Reis servieren.

## Zutaten für 2 Portionen:

- ½ Liter** Kokosmilch
- 0,1 Liter** Kokoscreme, eventuell, und dafür entsprechend weniger Kokosmilch
- 1 EL** Currypaste, rote
- 200 g** Fleisch, Fisch, Garnelen oder Tofu
- 2 EL** Fischsauce
- 2 EL** Palmzucker
- 100 g** Aubergine(n) (Thai-Aubergine)
- 100 g** Bambussprosse(n)
- Pilze, optional
- Paprikaschote(n), optional
- 5** Kaffir-Limettenblätter
- 3 Zweig/e** Thai-Basilikum, süßes,
- 1** Chilischote(n) (Thai-Chili)
- 1 Stiel/e** Zitronengras
- etwas** Erdnussöl zum Braten