

Pad Kra Pao



400g klein gehackte Schweinelende
150g Thai Basilikum (Krapow Basilikumblätter oder Holy Basil)
100g Schlangenbohnen (oder andere grüne Bohnen, in 1cm Stücke geschnitten)
6 bis 6 rote Thai Chilis (oder andere würzige rote Chili)
6 Knoblauchzehen
4 Esslöffel Austernsauce
2 Teelöffel leichte Sojasauce
2 Teelöffel dunkle süße Sojasauce
2 Teelöffel Zucker
150ml Wasser
4 EL Erdnuß oder Sesamöl

Damit das Pad Krapow den richtigen Geschmack hat, muss man die richtige Art von Basilikum verwenden. Krapow Basilikum hat einen starken würzigen Duft, ähnlich wie Nelken oder Zimt. Nicht Horapah oder normalen Basilikum verwenden, er hat völlig den falschen Geschmack.

Damit Ihr Pad Krapow den richtigen Geschmack hat, müssen Sie wirklich die Art von Basilikum verwenden, die wir Krapow nennen. Krapow hat einen ähnlichen Geschmack wie Holy Basil. Es hat einen starken würzigen Duft, ähnlich wie Nelken oder Zimt. Verwenden Sie nicht Horapah, die andere Art von Basilikum, die in der thailändischen Küche verwendet wird und allgemein als thailändisches Basilikum bezeichnet wird. Das hat völlig den falschen Geschmack.

Die Blätter vom Basilikum abzupfen und die Bohnen putzen und in 1 cm Stücke schneiden. Knoblauch und Chilischoten mit einem Mörser zerdrücken oder klein hacken.

Das Öl in einen Wok oder eine große Pfanne geben. Bei mittlerer bis hoher Hitze den Knoblauch und die Chilis 30 Sekunden rösten.

Das gehackte Fleisch in die Pfanne geben und gut mit den Chilis und dem Knoblauch vermischen. Etwa 2 Minuten braten oder bis der größte Teil der rosa Farbe vom Fleisch verschwunden ist und man merkt, dass es fast gar ist.

Die Austernsauce und die helle Sojasauce zum Fleisch geben und gut untermischen. 30 Sekunden braten.

Den Zucker und die grünen Bohnen in die Pfanne geben und gut umrühren. Braten bis der Zucker vollständig geschmolzen ist.

Die dunkle süße Sojasauce in die Pfanne geben und gut untermischen. So lange köcheln lassen bis die Flüssigkeit fast vollständig reduziert ist und das ganze eine dunkelbraune Farbe und zähe Konsistenz bekomme. Diese Bräunung verleiht viel Geschmack.

Mit dem Wasser ablöschen. 30 Sekunden braten, um das Wasser wieder in eine schöne braune Soße zu verwandeln.

Das Basilikum unter schnellem Rühren hinzufügen. Nur ein paar Sekunden kochen lassen, gerade lange genug, damit das Basilikum ein wenig zusammenfällt.

Vom Herd nehmen und mit Thai-Jasmin-Reis und einem Spiegelei servieren.