



Südthailändisches Curry mit Garnelen und Ananas

Gaeng Kua Sapparot Gung

Einen großen Topf nehmen und Kokosmilch, rote Currypaste, Fischsauce und Ananas unter ständigem Rühren aufkochen. Die Garnelen und den Limettensaft zugeben und für 3 – 5 Minuten köcheln lassen.

Die Basilikumblätter und den Palmzucker (vorsichtig, zunächst nicht die ganzen 2 EL) zugeben und ca. 2 Minuten warten, bis sich die Aromen verbunden haben. Mit Fischsauce und, wenn nötig, mehr Palmzucker abschmecken.

Die rote lange Chilischote entkernen und in sehr feine Streifen schneiden. Das Curry in Teller füllen und mit Chilistreifen und Basilikumblättern garnieren, mit Reis servieren.

Als Teil eines Menüs reicht diese Menge auch für 4 Portionen.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 10 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 2 Portionen:

300 g Garnele(n), geschält, entdarnt, gewaschen
 2 EL Currypaste, rote thailändische, evtl. weniger
 60 ml Fischsauce
 500 ml Kokosmilch
 200 g Ananas, frische, im Mixer püriert
 2 EL Palmzucker
 60 ml Limettensaft, je nach Ananas evtl. weniger
 1 Handvoll Basilikum - Blätter (Bai Horapa), einige davon als Garnitur
 1 Chilischote(n), lang, rot, als Garnitur

Verfasser: Dorry