

Kamis Thai Küche, 29.9.2023

1. Rote Curry Paste selber machen

2. Erdnuss-Sauce

3. Frühlingsrollen

4. Rotes Thai Curry

5. Kürbis Hummus

6. Mango Sticky rice

1) Rote Curry Paste

Je nachdem ob man getrocknete rote oder frische grüne Chilis verwendet, kann man mit dem selben Rezept auch grüne-Curry Paste herstellen 😊 Folgendes mit dem Mörser zu einer feinen Paste zerstoßen: (Alle Angaben beziehen sich auch 1 Portion)

2 Teelöffel getrocknete rote Chilis

1 Teelöffel jeweils von

Kaffir-Limetten-Blatt

Galgant (Thai-Ingwer)

Zitronengras

Zwiebel

Knoblauch

Kreuzkümmel

2) Erdnuss Sauce

Schritt 1

In die Pfanne geben:

1 Teelöffel Öl

Halbierte Paradeiser

Die Tomaten mit der Spachtel in der Pfann zerdrücken

Schritt 2

Hitze ein wenig reduzieren und

1 Teelöffel rote Chili Paste

hinzugeben, braten bis es zu duften beginnt

Schritt 3

6 Teelöffel Kokosnuss Milch

1 Teelöffel geröstete gerieben Erdnüsse

Kokosmilch nachgeben wenn die Sauce zu dick wird

Schritt 4

2 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Limonensaft

½ Teelöffel Soja Sauce

Die Sauce kann verwendet werden als Dip, verwendet in Pad Thai und in Frühlingsrollen verwendet werden.

3) Frühlingsrollen

Schritt 1

Auf einer Seite eines Frühlingsrollen-Blattes legen:

Minzblätter

Gekochte Sojasprossen (2min gekocht)

Geraspelte Karotten

Geraspelte Kokosnuss

Sesam

Erdnuss-Sauce

Schritt 2

Zusammenrollen und einen Löffel voll Erdnuss-Sauce oben drauf 😊

Möglichst klein halten wenn sie frittiert werden, sonst reißen sie gerne...

4) Rote Thai Curry

Schritt 1

In die Pfanne geben:

1 Teelöffel Öl

1 Teelöffel rote Curry Paste

Schritt 2

1 Kaffir-Limonen Blatt gemörsert

1 Scheibe Galgant gemörsert

1 3cm Stück Zitronengras

1 Teelöffel Kokosnuss Milch

Schritt 3

6 Teelöffel Wasser oder Suppe

1 Teelöffel Soja Sauce

1 Teelöffel Zucker

Für ca. 3 Minuten kochen

Schritt 4

3 Teelöffel Kokosnuss Milch

Gehackte Minze (3 bis 4 Blätter)

Kurz vor dem Anrichten noch 1 Teelöffel Kokosnuss Milch hinzugeben
(für den Geschmack)

5) Kürbis Hummus

Schritt 1

1 Teelöffel geröstete geriebene Sesam Samen

2 Teelöffel geröstete gerieben Cashew Nüsse oder Walnüsse

Schritt 2

3-4 Teelöffel gedünsteten oder gekochten Kürbis

Einige Koriander Blätter

1 Teelöffel Soja Sauce

Schritt 3

Mit Sesam und Koriander garnieren.

Passt zu rohem Gemüse und Sticky rice

6) Mango Stick rice

Schritt 1

Sticky rice über Nacht in Wasser ansetzen (Verhältnis 1:1)

Schritt 2

Reis in Salzwasser aufkochen lassen und vom Herd nehmen

Schritt 3

Mango schälen und filetieren.

Danach auf den noch warmen Reis geben

Schritt 4

Mit gesüßter Kokosnuss-Milch übergießen und eventuell noch mit Sesam oder gerösteten Breitbohnen servieren!

Alle Rezepte (bis auf den Sticky rice) stammen von „May Kaidee’s Thai Vegetarian and Vegan Cooking Class Recipes“, maykaidee.com