Mia's Asian Shop
Lebensmittel & Geschenkartikel

Basis-Rezept für Thai-Currypasten

für 4 Personen

Zubereitungszeit: etwa 30 min

- 1 Zwiebel oder 3 Schalotten ‣ in Streifen
- 2 Knoblauchzehen ‣ in Stifte
- 2cm Ingwer ‣ schälen & in Streifen
- 3cm Galgantwurzel ‣ schälen & einschneiden
- ca. 3 Limettenblätter ‣ zerdrückt
- 1 Stück Zitronengras ‣ zerstampft (mit Messergriff)
- evtl. Korianderwurzel ‣ s. Koch-Tipp

Koch-Tipp: Korianderwurzel kann sehr gut zum Kochen verwendet werden: Einfach Wurzel säubern, braune Stellen abkratzen und haarige Teile entfernen. Mit einem Messergriff zerstampfen. Je nach Bedarf im Mixer zerkleinern oder ganz klein schneiden.

❄ Die Wurzeln können auch in kleine Gefäße eingefroren werden.

Alle Zutaten zunächst in neutralem Öl (Sonnenblumen- oder Sojaöl) leicht anschwitzen und Thai-Currypaste nach Wahl hinzufügen. Ganz nach Wunsch kann 300g kleingeschnittenes Hähnchenbrustfilet mit hinzugegeben and angebraten werden. Anschließend mit ca. 1-2 Tassen Wasser ablöschen. Brühe eine Weile köcheln lassen. Dabei Gemüse nach Wunsch hinzufügen und ca. 10-15 min weiterköcheln. Je nach Paste z. B.

Grüne und Rote Currypaste, Tom Kha Paste	• Paprikaschoten • Karotten • Thai Auberginen • Glasnudeln (eingeweicht) • Wasserkastanien • Maiskölbchen • Zuckerschoten • Tofu, frisch oder abgepackt • Pilze (z. B. Stroh- & Shiitakepilze aus der Dose) • Morcheln (getrocknet) Extra-Tipp: • 8 Gemüsesorten, leicht zu portionieren & TK (1kg)
Gelbe, Masman und Penang Currypaste	• Kartoffeln • Karotten • (Thai) Auberginen • Brechbohnen (frisch oder TK) • Tomaten

Mit 400ml Kokosnussmilch aufgießen – nicht zum kochen bringen! Zum Schluss mit Salz, Zucker, Fischsoße und Limettensaft (außer bei Tom Kha) abschmecken. Vor dem Servieren Limettenblätter, Zitronengras und Galgantwurzel aus dem Topf entfernen.

Wahlweise mit frisch gehacktem Koriander und/oder Thai Basilikum bestreuen. Dazu passt Thai Duftreis.

Beinahe alle Zutaten könnt Ihr bei uns in Mia's Asian Shop erwerben. Bei Fragen könnt Ihr uns jederzeit ansprechen!

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Kochen!

Mia's Asian Shop · Stellinger Weg 8 (U2 Osterstraße) · 20255 Hamburg · Fon/Fax: (040) 401 96 542
Öffnungszeiten: Mo – Fr: 10 – 19 Uhr, Sa: 10 – 18 Uhr · Besucht uns im Internet www.mias-asian-shop.de