Schweinefleisch mit Bambus
Pad Phet Muh Sei Noh Mai

Dieses Gericht bekommt sein typisches Aroma und die Farbe durch eine aromatische Currypaste mit Zitronengras und Kurkuma

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
400 g Schweinefleisch
3 EL Fischsauce
½ TL Pfeffer schwarz
400 g Bambussprossen
½ Paprika rot
½ Paprika grün
5 EL Öl
2 EL Gelbe Currypaste
2 EL Zucker

Schweinefleisch mit Bambus

Vorbereitung
Das Schweinefleisch in etwa 1 cm breite und 4 cm lange Streifen schneiden, mit 1 EL Fischsauce und Pfeffer vermischen und etwa 10 Minuten marinieren. Inzwischen die Bambussprossen in ein Sieb geben, kalt abspülen und in feine Streifen schneiden. Die Paprikahälften waschen, von Stielansatz, Trennwänden und Kernen befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Zubereitung
Das Öl in einer Pfanne oder im Wok erhitzen, und das Schweinefleisch darin bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten anbraten. Gelbe Currypaste dazugeben und gut unter das Fleisch heben. Danach die Hitze erhöhen, Bambussprossen, Paprikastreifen, 2 EL Fischsauce, Zucker und etwas Wasser hinzufügen. Alles bei starker Hitze etwa 2 Minuten weiter dünsten. Dabei ständig umrühren. Auf einer vorgewärmten Platte servieren.

© 2024 coquina.de