Hackfleischspießchen in Erdnusssauce
Panaeng neua

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Zutaten für 4 Portionen
500 g Schweinehack
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver
3 EL Sojasauce
1 Ei(er)
3 EL Weizenmehl
3 EL Öl zum Anbraten
Für die Sauce
5 Zehen(n) Knoblauch
60 g Erdnüsse
2 EL Rote Currypaste
250 ml Kokosmilch
1 EL Zucker
2 EL Fischsauce
Für die Garnitur
1 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)
2 EL Weizenmehl zum Wenden

Vorbereitung
Das Fleisch mit Gewürzen, Sojasauce, Ei und 3 Esslöffeln Mehl verkneten und zu kleinen etwa 2 cm dicken Fleischklößchen (Frikadellen) formen.Sie in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und die Klößchen in heißem Öl von beiden Seiten braun braten. Anschließend beiseite stellen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Basilikum waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung
Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett hellbraun rösten und anschließend mahlen. 3 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anbraten (er darf nicht braun werden, da er sonst bitter schmeckt). Die Gewürzpaste hinzufügen und alles unter ständigem Rühren 1 bis 2 Minuten braten. Mit der Kokosmilch ablöschen, die Erdnüsse zufügen und umrühren. Mit Zucker und Fischsauce abschmecken. Die Fleischklößchen in die Sauce geben und bei schwacher Hitze 5 Minuten darin erwärmen. Mit Basilikumblättern garnieren.

© 2024 coquina.de