



Drei-Freunde-Curry Gäng Ped Drei Mitt

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Zutaten für 4 Portionen

200 g Schweinefleisch

200 g Rinderhüfte

200 g Hühnchenfleisch

400 ml Kokosmilch

2 EL Massaman-Currypaste

4 cm Ingwer

10 Zehen(n) Eingelegter Knoblauch

4 EL Fischsauce

1 EL Palmzucker



Drei-Freunde-Curry

Vorbereitung

Das Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch getrennt quer zur Faser in etwa 1 cm breite und 4 cm lange Streifen schneiden.

Zubereitung

Von der dickeren Schicht oben auf der Kokosmilch vier EL in einem Topf aufkochen lassen, etwa 1 Minute bei mittlerer Hitze köcheln lassen, Massaman-Currypaste hineingeben und gut verrühren. Rindfleisch, 1/8 l Wasser und restliche Kokosmilch dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten mit halb geöffnetem Deckel köcheln lassen. In der Zwischenzeit Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Eingelegten Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und beiseite stellen. Hühner- und Schweinefleischstreifen, Fischsauce und Palmzucker zum Rindfleisch geben und alles etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In einer Schüssel anrichten, Knoblauchscheiben und Ingwerstreifen auf dem Currygericht verteilen.