Drei-Freunde-Curry
Gaeng Ped Drei Mitt

Gaeng Ped (auch bekannt als Rotes Curry) ist ein klassisches thailändisches Gericht, das für seine scharfe und aromatische Geschmacksrichtung bekannt ist. Es wird traditionell mit roter Currypaste zubereitet, die aus roten Chilischoten, Knoblauch, Schalotten, Zitronengras, Galgant und anderen Gewürzen besteht.
Das Curry ist scharf, leicht süß und sehr aromatisch. Die rote Currypaste verleiht dem Gericht seine charakteristische Farbe und Schärfe, während die Kokosmilch die Schärfe etwas mildert.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

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.

© 2026 coquina.de