



## **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 Hähnchenfleisch

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.