Currypilzomelett
Khai-djiaow hed

Khai-djiaow hed (auch geschrieben als Khai Jiao Hed) ist ein thailändisches Omelett mit Pilzen. Es ist ein einfaches, aber schmackhaftes Gericht, das oft als Beilage zu anderen thailändischen Gerichten serviert wird.
Die Eier werden mit den Gewürzen verquirlt, dann werden die Pilze hinzugefügt. Die Mischung wird in einer heißen Pfanne mit Öl gebraten, bis das Omelett goldbraun und knusprig ist.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Champignons
1 EL Butter
3 EL Weizenmehl
10 ml Mineralwasser
4 Ei(er)
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
1 TL Madras Curry
1 EL Paprikapulver
Für die Garnitur
1 Zweig(e) Petersilie

Vorbereitung

Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf zergehen lassen und die Champignons darin dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauchsalz und Paprika würzen und abkühlen lassen. Für die Garnitur ein paar Petersilienblätter abzupfen.

Zubereitung

Das Eigelb, Mehl und Selterswasser gut verrühren und die gedünsteten Champignons dazugeben. Das Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben. Nacheinander die Omeletts braten, mit Currygewürz abschmecken und mit Petersilie garniert servieren.

© 2026 coquina.de