Garnelen mit Schweinefleisch
Kaeng Mae Sa

Kaeng Mae Sa ist ein Gericht mit Garnelen und Schweinefleisch aus Thailand. Das Gericht verströmt ein verlockendes Aroma von Kokosmilch und Garnelen, das durch die würzigen Noten von Schweinefleisch und Chilischote ergänzt wird. Die frischen Kräuter und der Koriander verleihen dem Gericht eine angenehme Frische.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Garnelen
200 g Schweinefleisch
400 ml Kokosmilch
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 Chilischote(n) rot
1 Prise Pfeffer schwarz
1 Zweig(e) Koriander

Vorbereitung

Das Schweinefleisch waschen und in kleine Würfel schneiden, die Chili in feine Scheiben schneiden (Hände waschen nicht vergessen!). Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Die Kokosmilch in einen Topf gießen und leicht köcheln lassen. Dann Garnelen und Schweinefleisch dazugeben und mitkochen. Wenn das Fleisch fertig ist, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chili würzen. In eine Servierschüssel füllen und mit den Korianderblättern garniert servieren.

© 2026 coquina.de