Chinakohl Phitsanulok
Patpaggadkhau Phitsanulok

Patpaggadkhau Phitsanulok ist ein thailändisches Gemüsegericht aus Phitsanulok. Phitsanulok ist die Hauptstadt der gleichnamigen Provinz in Thailand und liegt in der unteren Nord- oder nördlichen Zentralregion des Landes. Das Gericht mit Chinakohl und Karotten ist schlicht, mit einer süß-sauren Note, aber schmackhaft und schnell zubereitet.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Chinakohl
1 Karotte(n)
2 TL Honig
1 TL Essig
3 EL Öl

Vorbereitung

Den Chinakohl waschen und in Stückchen von 1 x 2 cm schneiden. Die Karotte schälen und in feine Streifen von Streichholzgröße schneiden.

Zubereitung

Das Öl in der Pfanne erhitzen, den Chinakohl und die Karotte zugedeckt 5 bis 10 Minuten pfannenrühren. Zum Schluss vorsichtig Essig und Honig dazu geben und eventuell etwas Wasser. Heiß servieren.

© 2026 coquina.de