Reisgericht Siriphum
Kao Pat Siriphum

Kao Pat Siriphum ist ein thailändisches Reisgericht, das durch die Kombination von Reis, Schalotten, roten Chilischoten und Eiern besticht. Das Erdnussöl sorgt für eine reichhaltige Basis, während das Tamarindenmark und die Garnelenpaste dem Gericht eine tiefe und komplexe Geschmacksnote verleihen. Die Gurke dient als frische und knackige Garnitur, die das Gericht abrundet.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
400 g Reis
5 Schalotten
2 Chilischote(n) rot
3 EL Erdnussöl
3 Ei(er)
2 EL Tamarindenmark
1 TL Garnelenpaste
Zum Garnieren
1 Gurke



Reisgericht Siriphum

Vorbereitung
Den Reis kochen, die Schalotten schälen und fein hacken. Die Chilischoten in feine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!). Die Eier schlagen. Die Gurke in Scheiben schneiden.

Zubereitung
2 EL Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, die geschlagenen Eier hineingeben und zu einem Omelett braten. Herausnehmen und in dünne Streifen geschnitten beiseite legen. Den Rest Erdnussöl in die schon heiße Pfanne geben, die Schalotten und Chili 3 Minuten anbraten. Taman und Garnelenpaste (eventuell mit ein wenig Wasser hinzugeben und alles gut verrühren. Zugedeckt ca. 4 Minuten lang köcheln lassen). Vier Omlettstreifen aufheben, die übrigen in mundgerechte stücke schneiden und zu der Chalotten-Chili-Mischung geben. Zuletzt den Reis mit hineinrühren, gut vermengen und alles zusammen auf einer vorgewärmten Platte servieren. Rundherum mit rohen Gurkenscheiben garnieren, die übrigen Omlettstreifen sternförmig auf dem Reis anrichten. Garnelenpaste kann unterschiedliche aromatische Qualität und Intensität haben. Je nach Geschmack abschmecken und vorsichtig dosieren.

© 2026 coquina.de