



Hackfleischspießchen in Erdnusssauce panaeng neua

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rinderhack

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

1 TL Paprikapulver

3 EL Sojasauce

1 Ei(er)

3 EL Weizenmehl zum Wenden

4 EL Öl zum Anbraten

Für die Sauce

5 Zehen(n) Knoblauch

60 g Erdnüsse

2 EL Rote Currypaste

250 ml Kokosmilch

1 EL Zucker

2 EL Fischsauce

1 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)

Vorbereitung

Für die Sauce Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett hellbraun rösten und anschließend mahlen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anbraten (er darf nicht braun werden, da er sonst bitter schmeckt). Die Currypaste hinzufügen und alles unter ständigem Rühren 1 bis 2 Minuten braten. Mit der Kokosmilch ablöschen, die Erdnüsse zufügen und umrühren. Mit Zucker und Fischsauce abschmecken.

Zubereitung

Das Fleisch mit Gewürzen, Sojasauce, Ei und 3 Esslöffeln Mehl verkneten und zu kleinen etwa 2 cm dicken Fleischklösschen (Frikadellen) formen. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und die Klösschen in heißem Öl von beiden Seiten braun braten. Die Fleischklösschen in die Sauce geben und bei schwacher Hitze 5 Minuten darin erwärmen. Mit Horapa- oder Basilikumblättern garnieren.