

Kutteln an thailändischer roter Currysauce gekocht im Herbst 2010

badisch - asiatisch

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kutteln

50 g Öl (Erdnussöl)

1 Bund Frühlingszwiebel(n)

Currypaste , rote

6 Kaffir-Limettenblätter

1 Bund Koriandergrün

1 Liter Kokosmilch

1 Knolle/n Ingwer, frischer (alternativ eingelegter Ingwer)

4 EL Fischsauce, helle

1 EL Zucker

2 Limette(n), der Saft davon

500 g Gemüse, in Streifen geschnitten, nach Wahl und Saison

4 Tasse/n Reis (Duftreis)

4 EL Erdnüsse, ungesalzene

(oder einfach in den Thailaden gehen und sagen dass du ein rotes Curry machen willst)

Zubereitung

Die Kutteln ordentlich wässern und in Salzwasser ca. 2 Stunden weichkochen. Danach in dünne Streifen schneiden. Gemüse der Saison ebenfalls putzen und in Streifen schneiden.

Wok mit Erdnussöl aufsetzen und 4 EL Erdnüsse ungesalzen darin anrösten.

Kutteln dazugeben und mit Kokosmilch übergießen.

Currypaste und Kaffir-Limettenblätter sowie der Saft einer Limette (wer es sauer mag, Saft von 2 Limetten) hineingeben.

Ingwer ganz fein hobeln und zugeben. Zucker dazugeben. Alles ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Jetzt Gemüsestreifen, Koriander und Fischsauce zugeben und noch einmal ca. 8-10 Minuten weiterköcheln lassen. Das Gemüse sollte noch Biss haben.

Wer möchte kann noch Zitronengras hineingeben (ich persönlich mag diesen leicht seifigen Geschmack nicht). Kaffir-Limettenblätter und frische Limette geben hier ein wunderbares Aroma.

Duftreis kochen und als Beilage servieren.

Extrem lecker!!!!!!!