

Thai – Küche vom Feinsten

Frühlingsröllchen

Thailändische Hühnersuppe

Rindscurry in Kokossauce

Duftende Thai – Fleischbällchen

Frühlingsröllchen

Zutaten

20 Teigblätter
200 gr. Rüebli
200 gr. Weisskohl
200gr. Sojasprossen
1 Knoblauchzehe
2 El. Sonnenblumenoel
1 Prise Zucker
1 Ei
1 Lt. Fritieröl

Zubereitung Frühlingsröllchen

Rüebli und Weisskohl putzen , so schneiden oder Raspeln dass sie die grösse der Sojasprossen haben. Das Gemüse in etwas Oel kurz anschwemken.

Geschälte Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl goldgelb rösten.

Dann sofort mit dem Gemüse mischen ,mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 5 Minuten sachte anbraten , mit Sojasauce ablöschen und Abkühlen lassen.

Teigblätter vom Stapel lösen und so ausbreiten dass seine Spitze zum Körper zeigt
2 El. Füllung in die mitte geben und die obere Spitze darüberschlagen.
Dann die Seitenteile einschlagen,untere Teigspitze mit Ei bestreichen und ganz aufrollen.

Chili Dip

Gurke schälen , Kernen entfernen, Fruchtfleisch in sehr kleine Würfel schneiden
Chili putzen fein hacken.(Wer es lieber scharf hat lässt die Chilikerne drin)
alles mit Limettensaft und Fischsauce mischen

Chili Dip

Zutaten

3 Rote Chilischoten
3 El. Sojasauce
3 El. Limettensaft
1 El. Fischsauce
1 Salatgurke (ca. 3 cm)

Thailändische Hühnersuppe

Zutaten

2 dl. Hühnerbrühe
8 dl. Kokosmilch
40 gr. Ingwer in feine Scheiben geschnitten
2 Stängel Zitronengras grob geschnitten
2 Schalotten grob geschnitten
1 Rote Chilischote
400 gr. Pouletbüstli
100 gr. Austernpilze
5 Kaffir – Limettenblätter
3 El. Limonensaft
2 El. Fischsauce
1 El. Palmzucker

Zubereitung

Die Hühnerbrühe zusammen mit der Kokosmilch erwärmen.
Ingwer , Zitronengras (etwas quetschen , damit sich der Geschmack entfalten kann)
Schalotten und Kaffir – Limettenblätter ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen

Pouletbrust im Salzwasser Blanchieren , halbieren und in Streifen zupfen.

Dann die Pouletbrust und die Chilischoten hinzufügen.

So lange kochen bis das Fleisch richtig durch ist.

Nun die Pilze begeben mit Fischsauce , Limetensaft und dem Zucker abschmecken.

Rindscurry in Kokossauce

Zutaten

500 gr. Rindsfilet
1 Tl. Ingwer fein gehackt
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 El. grüne Currypaste
2.5 dl. Kokosmilch
2 El. Oel
Salz , Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel schälen und in Feine Ringe schneiden.
Knoblauch sehr fein würfeln.

Das Fleisch in ca. 1 cm. dicke Streifen schneiden.
Im Oel schraf anbraten, Salzen und Pfeffer., dann beiseite stellen.

In verbleidenem Fett die Zwiebelringe , Ingwer , Knoblauch anbraten.
Bevor Sie Farbe annehmen Currypaste zufügen und Mitrösten.

Mit der Kokosmilch auffüllen , und bei mittlerer Hitz 10 Minuten köcheln.

Dabei immer wieder rühren damit sich alles zu einer dicken Sauce verbindet.

Das Fleisch wieder hinzugeben , Abschmecken.

Duftende Thaibällchen

Zutaten

400 gr. Hackfleisch vom Schwein

4 Knoblauchzehen

1 El. Rote Currypaste

1 Stängel Zitronengras

4 Korianderwurzeln

2 Koriander – Pflanzen , Blättchen und Stängel ohne Wurzeln

5 Frühlingszwiebeln

2 El. Limettensaft

2 El. Fischsauce

1 Tl. Rorzucker

Salz , Pfeffer

1 lt. Oel

Zubereitung

Den Knoblauch fein hacken , die Frühlingszwiebeln längs vierteln und in feine Scheiben schneiden. Das Zitronengras von den äusseren trockenen Blättern befreien und 6 – 7 cm des dicken Endstückes erst in feine Ringe schneiden , dann fein hacken.

Die Korianderwurzel putzen und fein hacken. Korianderstängel und grün ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Das Ei mit der Currypaste zu einer Masse verrühren, und mit den gehackten Würzzutaten unter das Fleisch mischen. Mit Fischsauce , Limettensaft , Zucker , und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse walnussgrosse Bällchen formen

Oel in Wock erhitzen und die Bällchen portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 5 – 6 Minuten goldbraun frittieren.