

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### SCHARFE THAI CURRY KOKOS SUPPE

#### Zutaten:

2.5 DL	Kokosmilch
1 Stk.	Aubergine
250 g	Schweinefleisch / Poulet oder Shrimps (bei Vegis durch weiteres Gemüse ersetzen)
2 Stück	Tomaten
1 EL	Shrimp-Paste (bei Vegis weglassen)
5 Stk.	Knoblauchzehen
3 Stängel	Zitronengras
1 Stück	Limone oder Zitrone
1 Stück	Lorbeerblatt
etwas	Ingwer getrocknet
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Koriander
1 TL	Zimt
1 TL	Chilipulver
1 TL	Zucker (oder etwas mehr)
etwas	Salz
1-2 Stk.	Thai Chili, frisch

#### ZUBEREITUNG:

So geht also die Paste ganz original: In einem genügend großen Mörser die Knoblauchzehen, die Hälfte der Zwiebeln und die trockenen Gewürze zusammen mit der Shrimps-Paste und ein klein wenig Salz und der Hälfte des Zitronengrases zu einer homogenen Masse stampfen.

Dauert ca. 10 bis 15 Minuten.

Die weiteren Zutaten, also Fleisch und Gemüse, Zwiebel und Ingwer werden in ca. 2 cm große Stücke geschnitten. Dabei kann man neben den angegebenen Zutaten eigentlich fast jedes Gemüse, was man gerade hat verwenden, da der Geschmack des Curry so stark ist, dass er das meiste überdeckt.

Die Paste wird im Wok in 2 El Öl angebraten, bis sie leicht bräunlich wird. Dann das Fleisch / Shrimps für ca. 5 Minuten mitbraten. Das Gemüse zugeben und weitere 3 Minuten braten.

Das ganze mit etwas Wasser ablöschen und mit der Kokos-Milch auffüllen. Weitere 10 Minuten köcheln lassen. Das Ganze soll eher dünnflüssig sein, also bei Bedarf Wasser zugeben.

Das Ganze noch evtl. mit der frischen, in kleine Scheiben geschnittenen roten Chili garnieren.

Dazu passt Basmati-Reis.