



KÜCHEN DEERN

sweckf nich. giff dat nich

ZUTATEN

Thaicurry:

2 EL Sesamöl
1 EL rote Currypaste
3 EL Erdnussbutter
2 Dosen Kokosnussmilch
3 Paprika nach Wahl
1 Dose Bambus
150g TK Brokkoli
300g Champignons
4 Frühlingszwiebeln
2 TL Lemonengras
2 TL brauner Zucker
2 EL Fischsauce
200g Jasminreis

Ente:

2 vorgegarte TK Enten
2 EL Wasser
6 EL Sojasauce
2 TL 5-Spices Chinagewürz
1 EL Speisestärke
Frittierfett

REZEPT: THAICURRY MIT KNUSPRIGER ENTE

1. Für die Ente Wasser, Sojasauce, Gewürze und Speisestärke vermischen und die Entenhälften damit bepinseln, ziehen lassen
2. Sesamöl in einem großen(!) Topf heiß werden lassen und das rote Curry anbraten, Erdnussbutter zugeben und schmelzen lassen, alle mit Kokosmilch ablöschen und köcheln lassen. Wenn das Curry zu dickflüssig ist, mit Milch strecken.
3. Paprika schnippeln und mit dem Bambus, dem Brokkoli und den Champignons zum Curry geben, 5 Minuten köcheln lassen
4. Mit Frühlingszwiebeln, Lemonengras, Zucker und Fischsauce abschmecken
5. Jasminreis kochen und die Ente in heißem Frittierfett ca. 4-5 Minuten ausbacken (heiß= Wenn Holzstab im Fett Bläschen wirft)

REICHT FÜR 4 PERSÖNLICHEN

DAUERT 45 MINUTEN



MEIN TIPP:

Passt das rote Curry euren Geschmack an: 1 EL ist mild - 2 EL schon um einiges schärfer.

NOTIZEN

sweckf nich. giff dat nich
KÜCHEN DEERN

