

## Gaeng Daeng Muu

Thailand

Rotes Schweinefleisch-Curry mit Kokosmilch

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

- |   |   |
|---|---|
| 4 dl <b>Kokosmilch</b>                                    | in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren                                       |
| 1 Esslöffel <b>rote Currypaste</b>                        |   |
| 2 Esslöffel <b>Fischsauce</b>                             |   |
| 1/2 <b>Limette</b> , nur 1 Esslöffel Saft                 |   |
| 1 Teelöffel <b>Palmzucker</b>                             | alles begeben, gut verrühren  |
| 250 g <b>Schlangenbohnen</b> , in ca. 4 cm langen Stücken |   |
| 1 <b>roter Chili</b> , in Ringen, entkernt                | begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln     |
| 500 g <b>Schweinsfilet</b> , in ca. 1 cm breiten Streifen | begeben, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. weiterköcheln |
| 1 Esslöffel <b>Koriander</b> , grob gehackt               | garnieren   |

Pro Person: 23 g Fett, 32 g Eiweiss, 11 g Kohlenhydrate, 1571 kJ (376 kcal)



Das Gericht hat eine leichte Schärfe.



Das Gericht hat eine pikante Schärfe.



Das Gericht hat eine rassige Schärfe.

Gerichte ohne Symbole sind mild.

