Thailändisches Rezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Hackfleisch mit Kapau
(Phad Kapau)

Zutaten:

500 g Hühnerhackfleisch (Schwein oder Rind)
1 EL Chilipaste (Currypaste)
2 EL Kapaublätter (Asia – Laden)
1 TL Zucker
Fischsauce (Nam Pla)
Öl, Sojasauce

Zubereitung:

- Im heißen Öl die Chilipaste auflösen.
- Das Fleisch mit dem Zucker darin krümelig braten.
- Mit der Fischsauce und der Sojasauce abschmecken.
- Kapaublätter vor dem Anrichten untermischen.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.