

Scharf gebratener Wels (Fisch) (Pla Duk Phad Pet)

Zutaten:

1 kg Wels (oder einen anderen Süßwasserfisch)
2 EL Chilipaste (Currypaste)
2 EL Kapaublätter
1 TL Zucker
Fischsauce (Nam Pla)
Öl, Wasser

Zubereitung:

- Fisch säubern, ausnehmen und in ca. 1,5 cm lange Stücke schneiden.
- Im Wok mit etwas Öl anbraten und beiseite legen.
- Kapaublätter mit wenig Öl anbraten.
- Ebenfalls beiseite legen.
- Chilipaste mit Zucker, Nam Pla und etwas Wasser anbraten.
- Den Fisch dazugeben und zusammen fertig braten.
- Kapaublätter vor dem Anrichten dazugeben.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.