

Kokos – Gemüse – Curry (Gäng phạk maphrāw)

Zutaten:

300 g Bohnen
250 g Kohlrabi
350 g Ananas, frisch oder aus der Dose
350 g Möhren
600 g Kartoffeln
600 ml Kokosmilch
4 TL rote Currypaste
5 EL süß-saure Chilisauce
2 EL Öl
4 TL Koriandergrün
½ TL Salz
Gekochter Reis für 4 Personen



Zubereitung:

- Gemüse und Ananas in kleine Stücke schneiden.
- Kartoffeln und Möhren in kleine Streifen schneiden.
- Öl in einem Wok heiß werden lassen.
- Kartoffelstreifen darin knusprig anbraten.
- Dann die Ananasstücke und Gemüsestücke hinzugeben.
- Zusammen mit der Currypaste etwa 2 Minuten mitbraten.
- Die angebratene Mischung mit der Kokosmilch auffüllen.
- Etwa 8 – 10 Minuten kochen lassen.
- Immer mal wieder umrühren.
- Dann mit Salz und der Chilisauce abschmecken.
- Mit gehacktem Koriandergrün dekoriert servieren.
- Zusammen mit dem Reis servieren.