Thailändisches Rezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Gebratener Reis in Ananas
(Khao Phad Op Sapparod)

Zutaten:

4 frische Ananas (eine pro Person)
100 g ungesalzene Cashewnüsse
100 g Rosinen
20 Zuckererbsenschoten
500 g Reis
10 Frühlingszwiebeln
100 g Tofu
1 Tasse Hühnerbrühe
6 Eier
6 Knoblauchzehen
3 Tomaten
1 Dose Mais
2 EL frischer Koriander
Fischsauce (Nam Pla)
Austernsauce
Öl, Curry, Pfeffer

Zubereitung:

- Den Reis kochen und kalt werden lassen (am besten vom Vortag).
- Von den Ananas längs eine Scheibe (als Deckel) abschneiden.
- Das Fruchtfleisch vorsichtig herauslösen.
- Erbsenschoten, Tomaten und Tofu klein schneiden.
- Zwiebeln, Knoblauch und Korianderblätter klein hacken.
- Ananasfleisch in kleine Stücke schneiden.
- Cashewnüsse in heißem Öl im Wok (oder große Pfanne) anrösten.
- Zwiebeln und Knoblauch zugeben und glasig dünsten.
- Rosinen, Tofu, Eier, Tomaten und Mais nach und nach zugeben.
- Alles vermischen und kurz anbraten.
- Mit der Hühnerbrühe ablöschen.
- Den Reis, Koriander und Ananas (Menge nach Geschmack) hinzufügen.
- Mit den Saucen und Gewürzen abschmecken.
- Kurz weiterbraten lassen.
- Gebratene Mischung in die Ananashüllen füllen.
- Deckel auflegen und im Backofen bei 150° C ca. 30 Minuten backen.
- Komplette Ananas auf Tellern servieren.
- Vor dem Essen natürlich den Deckel entfernen.