

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

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

- Fisch säubern und ausnehmen.
- In ca. 1,5 cm lange Stücke schneiden.
- Stücke 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.