Artikel vom 19.03.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 01:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rotes-thai-curry-mit-garnelen

Rotes Thai Curry mit Garnelen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):

800 ml Kokosmilch

500 g Garnelen (tiefgekühlt oder frisch)

100 g Kaiserschoten

10 g geriebenen Ingwer

1 Bündel Frühlingszwiebeln

1 Glas Zitronengras in Lake

2 bis 3 Möhren

2 rote Paprika

2 EL rote Curry-Paste

2 Knoblauchzehen

3 EL Erdnussöl

2 EL Soja-Sauce

2 EL Fisch-Sauce

Zubereitung:

Kaiserschoten waschen und putzen. Frühlingszwiebeln waschen und in Röllchen schneiden. Möhren schälen, Paprika halbieren und entkernen und alles in dünne Streifen schneiden. Knoblauch pellen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Currypaste, klein geschnittenen Knoblauch und Ingwer anrösten. Gemüse hinzufügen und dünsten. Kokosmilch, die (aufgetauten) Garnelen und plattgeklopftes Zitronengras dazugeben. Aufkochen lassen, mit Sojasauce und Fischsauce abschmecken und kurz leicht köcheln, bis es sämig ist. Zitronengras herausnehmen, Frühlingszwiebeln zum Schluss unterrühren. Thai-Curry mit Jasmin- oder Basmati-Reis servieren.

Nadine Hörster