Rezept

Rotes Curry mit Bambus

Ein Rezept von Rotes Curry mit Bambus, am 07.05.2024

Zutaten

400 g	Schweinefilet
4	Kaffir-Limettenblätter
2 Zweige	Thai-Basilikum
1 Dose	Kokosmilch (400 ml, ungeschüttelt)
1 EL	Palmzucker
200 g	Bambussprossen (aus der Dose, in Streifen)
	1-2 große rote Chilischoten
2 EL	rote Currypaste
3 EL	Fischsauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in Streifen schneiden. Bambussprossen abgießen und kalt abbrausen. Limettenblätter, Chilis und Basilikum waschen. Chilis entkernen, in Streifen schneiden. Basilikumblätter abzupfen.

---

2. Die Currypaste in 4 EL Kokossahne anbraten. Das Fleisch darin 2 Min. anbraten. Sprossen, übrige Kokosmilch, Fischsauce, Limettenblätter und Zucker dazugeben, bei mittlerer Hitze 5 Min. offen kochen lassen. Vor dem Servieren Chilis und Basilikum untermischen.