

Rezept

Grüne Currysauce

Ein Rezept von Grüne Currysauce, am 10.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel	1 EL Öl
1 EL grüne Thai-Currypaste (aus dem Asienladen)	3 TL brauner Zucker
5 Kaffirlimettenblätter (Asienladen)	2 frische grüne oder rote Chilischoten
200 ml Brühe (Instant)	200 ml ungesüßte Kokosmilch (Dose) + 2 EL
1 EL Fischsauce (Asienladen)	70 g TK-Erbesen
1 TL Speisestärke	Salz
Zitronensaft	10 Blatt Thai-Basilikum (Asienladen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel und die Currypaste mit dem braunen Zucker darin ca. 3 Min. anbraten. Die Limettenblätter und die ganzen Chilis dazugeben. Kurz durchschwenken und dann die Brühe angießen. Einmal aufkochen und 2-3 Min. leise kochen lassen.
2. 200 ml Kokosmilch und Fischsauce hinzufügen und alles weitere 4-5 Min. leise kochen lassen. Chilis und Limettenblätter entfernen, die Erbsen in die Sauce geben.
3. Stärke mit 2 EL Kokosmilch glatt rühren und in die Sauce einrühren. Nochmals aufkochen. Sauce kochen lassen, bis sie leicht gebunden ist. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Das Thai-Basilikum waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und untermischen.