Rezept

Krebse mit indischem Currypulver (Bpuh Phong Carri)

Ein Rezept von Krebse mit indischem Currypulver (Bpuh Phong Carri), am 08.10.2026

Zutaten

4	TK-Taschen- oder Bärenkrebse (je ca. 250 g, aufgetaut)
3	Frühlingszwiebeln
1 EL	mildes indisches Currypulver
1 TL	Zucker
7	Knoblauchzehen
3 Stangen	chinesischer Schnittsellerie
4 EL	Öl
5 EL	Austernsauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Krebse kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Mit einem Küchenbeil oder schweren Messer halbieren.

2. Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Sellerie und die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

3. Das Öl im Wok erhitzen, den Knoblauch zugeben und glasig anbraten, dann das Currypulver zugeben und weiterbraten, bis alles fein duftet. Die halbierten Krebse zugeben und unter Wenden gut mit der Öl-Knoblauch-Currypulver-Mischung vermischen. Die Austernsauce und den Zucker zugeben und die Krebse zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-12 Min. garen.

4. 50 ml Wasser dazugießen und unterrühren. Sellerie- und Frühlingszwiebelstücke unterheben. Den Wok vom Herd nehmen und die Krebse auf einer Platte anrichten. Mit Jasminreis servieren.