

Rezept

Rotes Garnelencurry

Ein Rezept von Rotes Garnelencurry, am 18.04.2024

Zutaten

4-5 Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Stück frischer Ingwer (20 g)	2 kleine rote Chilischoten
1 große Fleischtomate	1/2 Bund Koriandergrün
400 g ausgelöste rohe Garnelenschwänze	2 EL Öl
1 Dose Kokosmilch (400 ml)	2-3 TL rote Thai-Currypaste
2 TL Fischsauce	2 TL brauner Zucker
1 EL Austernsauce	Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Das Weiße fein hacken, das Grüne in Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken. Chilischoten längs halbieren, Trennwände und Samen entfernen. Die Hälften waschen und fein hacken.
2. Die Tomate überbrühen, häuten und entkernen, das Fruchtfleisch würfeln. Das Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln und ohne die groben Stiele hacken. Garnelen waschen und trocken tupfen.
3. Das Öl im Wok erhitzen, darin die gehackten Frühlingszwiebeln anschmoren. Nach 30 Sek. den Ingwer zugeben, nach weiteren 30 Sek. den Knoblauch und unter Rühren anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen. Currypaste, Fischsauce und Zucker einrühren. Alles aufkochen, mit etwas Austernsauce und ein paar Spritzern Limettensaft abschmecken. Tomatenwürfel und Frühlingszwiebelringe zugeben.
4. Sobald die Sauce wieder köchelt, die Garnelen einlegen und etwa 3 Min. darin ziehen lassen. Mit Koriandergrün und Chiliwürfeln bestreuen und mit Basmatireis servieren.