

Rezept

Rotes Schweinefleisch-Curry

Ein Rezept von Rotes Schweinefleisch-Curry, am 28.03.2025

Zutaten

1	Aubergine (ca. 400 g)		Salz
2	Knoblauchzehen	1 Stück	Galgant (4 cm)
400 g	Tomaten	500 g	Schweineschnitzel
1 EL	Sonnenblumenöl		Pfeffer
3 EL	rote Currypaste	1 Dose	Kokosmilch (400 g)
6 Stängel	Thai-Basilikum	3 EL	Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 25 g F, 34 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Aubergine putzen, waschen, längs vierteln und würfeln. Leicht salzen und ca. 15 Min. ruhen lassen. Inzwischen Knoblauch und Galgant schälen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Fleisch trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden.
2. Das Öl im Wok erhitzen. Das Fleisch darin unter Rühren ca. 2 Min. scharf anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Knoblauch und Galgant in den Wok geben und kurz anbraten. Die Currypaste gut unterrühren. Aubergine trocken tupfen und im Wok 2-3 Min. unter ständigem Rühren braten. Kokosmilch und 300 ml Wasser dazugießen. Das Fleisch hinzufügen und alles ca. 10 Min. köcheln.
3. Die Tomaten dazugeben und alles weitere ca. 5 Min. garen. Basilikum waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Das Curry mit Sojasauce abschmecken und mit Basilikum bestreut servieren. Dazu passt Reis.