

Rezept

Thai-Curry mit Shiitake und Kürbis

Ein Rezept von Thai-Curry mit Shiitake und Kürbis, am 09.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel	1-2 Knoblauchzehen
1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm)	2 Stängel Zitronengras
100 g frische Shiitake-Pilze	500 g Hokkaido-Kürbis
150 g Chinakohl	1-2 EL Öl
1-2 EL gelbe Currypaste (Asienladen)	400 ml ungesüßte Kokosmilch (aus der Dose)
ca. 400 ml Gemüsebrühe (Instant)	2-3 EL Limettensaft
2-3 EL Sojasauce	1 EL brauner Zucker
je 2-3 Zweige Thai-Basilikum und Thai-Minze	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und klein würfeln. Das Zitronengras von den äußeren Blättern befreien und jeweils die untere Hälfte der Stängel in feine Ringe schneiden. Die Pilze putzen, die Stiele entfernen und die Kappen in Streifen schneiden. Den Kürbis in 2 cm große Würfel schneiden. Den Chinakohl putzen und in schmale Streifen schneiden.
2. Das Öl in einem Wok oder in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel-, Knoblauch- und Ingwerwürfel sowie die Zitronengrasringe darin unter Rühren 1 Min. anbraten. Currypaste, Kokosmilch und Gemüsebrühe hinzufügen und aufkochen, die Kürbiswürfel dazugeben und 5 Min. kochen lassen. Die Pilze und den Chinakohl hinzufügen und alles weitere 3-5 Min. kochen lassen.
3. Das Curry mit Limettensaft, Sojasauce und Zucker abschmecken. Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und über das Curry streuen.