

Rezept

Thai-Ente

Ein Rezept von Thai-Ente, am 11.12.2024

Zutaten

4 Entenkeulen	1/2 Bund Koriandergrün
6 Knoblauchzehen	3 EL Sojasauce
2 EL Honig	Salz
Pfeffer	1 Dose Kokosmilch (400 g)
1 EL rote Currypaste	150 g Cocktailtomaten
1 Bund Basilikum	2 EL Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Entenkeulen mit einem Messer und der Geflügelschere halbieren oder dritteln. Koriander waschen, Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen, hacken. Beides mit Sojasauce, Honig, Salz und Pfeffer im Blitzhacker fein zerkleinern, Entenstücke damit einreiben. 2-3 Std. ziehen lassen.
2. Schmortopf oder Wok erhitzen, Entenstücke darin rundherum gut anbraten. Kokosmilch mit Currypaste zugeben und gut verrühren. Bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 1 Std. schmoren.
3. Tomaten waschen und halbieren. Basilikum etwas kleiner zupfen. Beides unter die Sauce mischen und erwärmen, mit Salz und Limettensaft abschmecken.