# Bambusgemüse a la Mae Sot
# Patnoamai Maesod

Patnoamai Maesod ist ein thailändisches Gericht, das aus Bambussprossen zubereitet wird. Es stammt aus Mae Sot, einer Stadt in der Provinz Tak im Nordwesten Thailands. Das Gericht wird oft als Beilage serviert und kann verschiedene Gewürze und Zutaten enthalten, um den Geschmack zu verfeinern.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

300 g Bambussprossen
4 Chilischote(n) getrocknet
3 EL Öl
3 EL Weinessig
3 EL Tamari
1 Stange(n) Lauch

## Vorbereitung

Die Chilis waschen und fein hacken. Hände waschen nicht vergessen!!! Den Lauch waschen und fein hacken. Die Bambussprossen in dünne Streifen schneiden

## Zubereitung

Öl in der Pfanne erhitzen, die Bambussprossen dazugeben und zusammen mit Chilis 5 Minuten unter ständigem Umrühren anbraten. Den Weißweinessig und Tamari dazu gießen und alles gut verrühren und zugedeckt weitere 5 Minuten köcheln lassen. Inzwischen in einer zusätzlichen Pfanne etwas Öl erhitzen und den klein geschnittenen Lauch 5 Minuten köcheln lassen. Das Bambusgemüse auf eine warme Platte legen und mit dem leicht gekochten Lauch garniert servieren.

© 2026 coquina.de