Reisgericht Erawan

Kao Erawan

Kao Erawan ist ein Thai-Gericht mit Rind, Hühnchen und Nüssen. Die Kombination aus salziger Hühnerbrühe, würzigem Cayennepfeffer und leicht saurem Tamarindenmark sorgt für eine harmonische Balance von salzigen, würzigen und leicht sauren Geschmacksnoten. Das Rinderfilet und die Hähnchenbrust fügen eine tiefe, umami-reiche Note hinzu, während die Cashew-Nüsse eine angenehme Nussigkeit bringen. Die Zitrone sorgt für eine frische, zitrusartige Note, die das Gericht abrundet.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

150 g Reis
200 g Rinderfilet
200 g Hähnchenbrust
15 Mu-Err-Pilze
1 Zwiebel(n)
100 g Cashew-Nüsse
100 g Sellerie
2 EL Tamarindenmark
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
1 EL Cayennepfeffer
100 ml Hühnerbrühe
4 EL Öl
2 Zitrone(n)

Vorbereitung

Den Reis kochen und beiseite stellen. Die Mu-Err-Pilze in warmem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit das Rind- und Hühnerfleisch waschen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die eingeweichten Pilze und das Selleriegemüse fein schneiden. Die Zitronen in Scheiben schneiden.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, Hühnerfleisch Rindfleisch und Zwiebeln anbraten. Nach und nach Morcheln Nüsse, Sellerie, Knoblauch, Tamarinde, Kräutersalz, Chili und die Hühnerbrühe dazugeben und dabei ständig umrühren. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Den fertigen Pfanneninhalt auf einer vorgewärmten Platte in die Mitte anrichten, den warmen Reis rundherum verteilen. Um den äußeren Plattenrand Zitronenscheiben auslegen.

© 2026 coquina.de