Hackfleischspiesschen in Erdnusssauce
panaeng neua

Panaeng Neua, auch bekannt als Kaeng Phanaeng Neua, ist ein thailändisches Currygericht mit Rindfleisch. Es gehört zu den sogenannten »trockenen Currys«, was bedeutet, dass es weniger Sauce hat als andere Currys und nicht in Kokosmilch schwimmt. Die Panaeng-Currypaste enthält Zutaten wie getrocknete Chilischoten, Zitronengras, Galgant, Knoblauch, Schalotten, Korianderwurzeln, Garnelenpaste und Kreuzkümmel.
Das Gericht wird oft mit Kokosmilch, Fischsauce, Palmzucker und Tamarindensauce zubereitet und mit Kaffirlimettenblättern und Chilischoten garniert. Es hat eine cremige Konsistenz und eine ausgewogene Mischung aus süßen, salzigen und leicht scharfen Aromen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Rinderhack
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver
3 EL Sojasauce
1 Ei(er)
3 EL Weizenmehl zum Wenden
4 EL Öl zum Anbraten
Für die Sauce
5 Zehen(n) Knoblauch
60 g Erdnüsse
2 EL Rote Currypaste
250 ml Kokosmilch
1 EL Zucker
2 EL Fischsauce
1 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)

Vorbereitung
Für die Sauce Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett hellbraun rösten und anschließend mahlen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anbraten (er darf nicht braun werden, da er sonst bitter schmeckt). Die Currypaste hinzufügen und alles unter ständigem Rühren 1 bis 2 Minuten braten. Mit der Kokosmilch ablöschen, die Erdnüsse zufügen und umrühren. Mit Zucker und Fischsauce abschmecken.

Zubereitung
Das Fleisch mit Gewürzen, Sojasauce, Ei und 3 Esslöffeln Mehl verkneten und zu kleinen etwa 2 cm dicken Fleischklösschen (Frikadellen) formen. In Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen

© 2026 coquina.de

und die Klösschen in heißem Öl von beiden Seiten braun braten. Die Fleischklösschen in die Sauce geben und bei schwacher Hitze 5 Minuten darin erwärmen. Mit Horapa- oder Basilikumblättern garnieren.

© 2026 coquina.de