



Schweinefleisch mit Bambus

Pad Phet Muh Sei Noh Mai

Dieses Gericht bekommt sein typisches Aroma und die Farbe durch eine aromatische Curtypaste mit Zitronengras und Kurkuma

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Schweinefleisch

3 EL Fischsauce

½ TL Pfeffer schwarz

400 g Bambussprossen

½ Paprika rot

½ Paprika grün

5 EL Öl

2 EL Gelbe Curtypaste

2 EL Zucker



Schweinefleisch mit Bambus

Vorbereitung

Das Schweinefleisch in etwa 1 cm breite und 4 cm lange Streifen schneiden, mit 1 EL Fischsauce und Pfeffer vermischen und etwa 10 Minuten marinieren. Inzwischen die Bambussprossen in ein Sieb geben, kalt abspülen und in feine Streifen schneiden. Die Paprikahälften waschen, von Stielansatz, Trennwänden und Kernen befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne oder im Wok erhitzen, und das Schweinefleisch darin bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten anbraten. Gelbe Curtypaste dazugeben und gut unter das Fleisch heben. Danach die Hitze erhöhen, Bambussprossen, Paprikastreifen, 2 EL Fischsauce, Zucker und etwas Wasser hinzufügen. Alles bei starker Hitze etwa 2 Minuten weiter dünsten. Dabei ständig umrühren. Auf einer vorgewärmten Platte servieren.