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: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Schweinehack
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver
3 EL Sojasauce
1 Ei(er)
3 EL Weizenmehl
3 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

Für die Garnitur

1 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)
2 EL Weizenmehl zum Wenden

Vorbereitung

Das Fleisch mit Gewürzen, Sojasauce, Ei und 3 Esslöffeln Mehl verkneten und zu kleinen etwa 2 cm dicken Fleischklößchen (Frikadellen) formen.Sie in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und die Klößchen in heißem Öl von beiden Seiten braun braten. Anschließend beiseite stellen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Basilikum waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett hellbraun rösten und anschließend mahlen. 3

© 2026 coquina.de

Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anbraten (er darf nicht braun werden, da er sonst bitter schmeckt). Die Gewürzpaste 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. Die Fleischklößchen in die Sauce geben und bei schwacher Hitze 5 Minuten darin erwärmen. Mit Basilikumblättern garnieren.

© 2026 coquina.de