

Rotes Curry mit Schweine-Fleisch und Kokos-Reis

Für zwei Personen

500 g Schweinefilet	80 g Basmatireis	350 g Süßkartoffeln
1 Knolle Ingwer	1 Frühlingszwiebel	1 Limette
250 ml Geflügelfond	1 EL Fischsauce	25 g rote Thaicurry-Paste
250 ml Kokoscreme	1 Bund frischer Koriander	10 Blätter Thai-Basilikum
4 Kaffirlimettenblätter	1 EL brauner Zucker	3 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die rote Currypaste darin anrösten. Den Ingwer schälen und etwas davon abreiben. Die Kaffirlimettenblätter im Mörser zerstoßen. Anschließend den Ingwerabrieb, die zerstoßenen Kaffirlimettenblätter, die Kokoscreme und den Geflügelfond ebenfalls in die Pfanne geben. Das Curry für einige Minuten kochen lassen. Währenddessen die Süßkartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und für 15 Minuten in einem Topf mit heißem Wasser schmoren. Einen weiteren Topf mit Wasser erhitzen und den Reis gar kochen. Das Schweinefleisch waschen, abtupfen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Fleischscheiben für fünf Minuten zu dem Curry geben und mitgaren. Die Limette halbieren und auspressen. Den Limetensaft zusammen mit der Fischsauce und dem braunen Zucker in das Curry mit dem Fleisch einrühren. Das rote Schweine-Fleisch-Curry mit den Süßkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Kristina Heilgeist am 26. März 2014