

Scharfe Hack-Tomaten-Pfanne

Für 4 Portionen

300 g Durreis, thailändischer	600 ml Wasser	2 große Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	2 EL Currypaste, rote	4 EL Erdnussöl
500 g Hackfleisch	700 g Eiertomaten	1 TL Zucker
4 EL Fischsauce	1 Bund Koriander	Salz

Den Reis kurz in einem Sieb abbrausen, mit Wasser in einen Topf geben, aufkochen lassen und bei geringstmöglicher Hitze 20 min. quellen lassen.

Inzwischen die Zwiebel in feine Streifen und den Knoblauch in feine Würfelchen schneiden. Die Tomaten einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und die Schale abziehen. Die Tomaten halbieren, Kerne mit einem kleinen Löffel entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls in Streifen schneiden.

In einem Wok oder in einer großen Pfanne das Erdnuss-Öl erhitzen, die Currypaste dazugeben und kurz anbraten. Dann die Zwiebeln, den Knoblauch, das Hackfleisch dazugeben, alles so lange braten, bis das Hackfleisch krümelig ist und Farbe angenommen hat. Die Tomaten dazugeben, die Hitze reduzieren und die Hackpfanne bei geschlossenem Deckel 10 min schmoren lassen, bis die Tomaten weich sind und etwas abbinden. Dann mit der Fischsauce und dem Zucker abschmecken und evtl. mit etwas Salz nachwürzen. Den Koriander hacken und kurz vor dem Servieren unter die Hackpfanne heben.

Mit dem Reis servieren.

NN am 30. Juli 2025