



Garnelen mit Kokosmilch und Chilipaste Choo Chii Kung

Zutaten (4 Personen):

450 ml Kokosmilch (aus Pulver oder aus der Dose oder vom Stück verdünnt, nicht gesüßt!)
rote Thai-Chili-Paste
450 g große rohe Garnelen, geschält
2 EL Fischsoße
1 Schuss Ahornsirup oder 1-2 EL Zucker
2 frische große Chilis, in Stifte geschnitten
frischen Koriander

Und wie mache ich daraus die Garnelen mit Kokosmilch?

1. Die Hälfte der Kokosmilch erhitzen. Anstatt mit Wasser kann man das Pulver mit Gemüsebrühe anrühren.
2. Chilipaste hinzufügen, je nach Geschmack mit 1 Teelöffel anfangen, probieren und die Dosis dann erhöhen.
3. Die Wenn die Soße duftet, die Garnelen, die restliche Kokosmilch, Fischsoße und Ahornsirup dazugeben.
4. Ca 2-3 Minuten kochen lassen, die Garnelen sollen noch saftig sein und Biss haben.
5. Vor dem Servieren die Chili, die Korianderblätter und das in Streifen geschnittenen Kaffir-Limonenblatt darüber streuen.

Dazu passt natürlich gut Reis.

Guten Appetit wünscht das Chililand.

Rezepte auch unter: www.chililand.de