



KONKRUA REZEPT

TRADITIONELLES REZEPT

996

GRÜNES THAI CURRY

"Der Hipster-Opapa der KONKRUA Familie"

Grünes Thai Curry schmeckt zunächst cremig und salzig und erst danach entfaltet sich das süße Aroma auf Deiner Zunge. Unser Hipster-Opapa passt sowohl zu traditioneller als auch moderner Zubereitung in vollendeter Harmonie. Mit Reis oder Spaghetti kann man ihn genießen.



KONKRUA

www.konkrua.com



GRÜNES THAI CURRY

3-4
Portionen

45 Min.
Zeit

Mittel
Schwierigkeit

ZUTATEN AUS DER BOX



- 25 g Grüne Currypaste
- 400 ml Kokosmilch
- 20 ml Fischsoße
- 40 g Palmzucker
- 6 g Getrocknete Kräutermischung

BENÖTIGTE FRISCHE ZUTATEN

FÜR DAS KONKRUA REZEPT (40 Min.)

- 300 g Aubergine
- 150 g Hackfleisch
- 75 g Zwiebel
- 1 TL Zucker
- 3 EL Wasser



FÜR DAS TRADITIONELLE REZEPT (20 Min.)

- 300 g Hühnerfleisch
(oder Garnelen / Rindfleisch / Tofu)
- 200 g Aubergine
- 100 g Kohlrabi

Kochvideo:



KONKRUA

www.konkrua.com



Geheimtipp:

So öffnest Du unsere Tüte richtig! Damit Palmzucker und Currypaste nicht in der Tüte festkleben, bitte dieses 15-Sekunden-Video anschauen.

Geheimtipp:



** Die getrockneten Kräuter sind Würzzutaten und werden nicht mitgegessen.*

1. DIE AUBERGINE VORBEREITEN

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen, die gewaschene Aubergine in max. 3 mm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier bedeckten Blechen auslegen.



Unser Tipp:

Wenn Du Zeit hast, kannst Du die Auberginenscheiben auf beiden Seiten mit Salz bestreuen, dann 20 Minuten stehen lassen und anschließend mit einer Serviette oder Küchenpapier trocken tupfen. Dadurch werden die Scheiben nicht braun und sehen beim Servieren schöner aus. Falls die Aubergine mehr als 300g wiegt, kannst Du die Fleischmenge entsprechend erhöhen.

2. DAS BACKEN

Nun die Auberginenscheiben im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 20 Minuten lang backen.



Unser Tipp:

Durch das Backen lässt sich die Scheibe leichter aufrollen und außerdem spart man sich das Fett zum Anbraten.

3. DIE FÜLLUNG VORBEREITEN

Inzwischen die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Dann diese mit Hackfleisch, Wasser, Fischsoße und Zucker vermischen bis eine gleichmäßige Masse entsteht.



Unser Tipp:

Damit die Füllung besonders zart wird, kannst Du sie über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.



4. DAS CURRY KOCHEN

Als Nächstes die Kokosmilch zum Kochen bringen und die Currypaste und die Kräutermischung hinzugeben. Das Ganze nochmals aufkochen, mit Palmzucker abschmecken und kurz umrühren. Das fertige Curry kann nun zur Seite gestellt werden. Wir werden es später weiterverarbeiten.



Unser Tipp:

Das würzige Aroma der Currypaste kann sich besser entfalten, wenn Du sie als Erstes mit ein wenig Öl anbrätst und erst danach die Kokosmilch einrührst.



5. ROLLEN

Jetzt etwas von der Füllung auf die leicht abgekühlten Auberginenscheiben geben und sie aufrollen. Damit die Rollen nicht auseinanderfallen, sollten sie mit der Nahtstelle nach unten in einen großen Wok gelegt werden.



Unser Tipp:

Bitte die Rollen nicht stapeln! Sie garen nur dann richtig, wenn sie vollständig mit Curry bedeckt sind.





6. KOCHEN

Nun das vorbereitete Curry über die Auberginenrollen geben und zum Kochen bringen. Anschließend für weitere 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss noch die Kräutermischung hinzufügen und alles 5 Minuten lang köcheln lassen.

Geschafft! Dein grünes Thai-Curry ist nun fertig und zum Verzehr bereit!



Unser Tipp:

Unser grünes Curry passt perfekt zu Spaghetti oder Jasmin Reis. Auch einfache Gerichte wie gebratener Brokkoli oder thailändisches Omelett werden oft als Beilage dazu gegessen.

Einfache Rezepte dafür findest Du auf unserer Webseite unter: www.konkrua.com/blogs/rezepte. Lass es Dir schmecken!

Die traditionelle Zubereitung:

1. 200 ml der Kokosmilch zum Kochen bringen. Die Currypaste mit der Kokosmilch anbraten und die Kräutermischung dazugeben.
2. Das Curry zum Kochen bringen. Das Fleisch hinzufügen und mit dem Curry kochen. Die restliche Kokosmilch und das Gemüse hinzugeben. Aufkochen und das Curry mit Fischsoße und Palmzucker abschmecken.
3. Alles umrühren, garen lassen und geschafft!



Wir hoffen, dass Du mit unserer Box ein einzigartiges Koch- und Geschmackserlebnis hattest!

Du hast den Thailänder in Dir entdeckt?

Dann probiere auch unsere anderen Boxen oder Sparpackungen mit noch mehr authentischen Landesrezepten!



Rotes Curry

Pad Thai

Tom Kha Suppe

Massaman Curry

Tom Yum Suppe

Pad Krapao



Konkrua Thai Kochbox



Konkrua.Thai.Kochbox

Folge uns gerne auf Instagram und Facebook. Dort findest Du Genussinspirationen, Geschichten hinter den Kulissen und neue Rezepte.

www.konkrua.com

team@konkrua.com / +49 (0)176 134 21540

EN version:

