

Scampis in Curry-Kokosmilch



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Bratpfanne (oder Wok), Olivenöl, Scampis:

Die Scampis im heissen Olivenöl beidseits kurz braten bis sie die typische rote Farbe annehmen. Danach der Pfanne entnehmen und zugedeckt auf die Seite stellen

Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Chilischoten:

Die Zwiebeln, den Knoblauch, die Chilischoten sowie den Ingwer in die Bratpfanne geben und dünsten

Kukuma, Curry

Den Inhalt der Pfanne auf die Seite schieben und Kukuma sowie Curry auf dem Pfannenboden anrösten. Danach mit dem Pfanneninhalt mischen

Kokosmilch, Scampis:

Die Kokosmilch hinzufügen und umrühren. Etwa 3 Minuten köcheln lassen. Die Sauce abschmecken. Je nach Geschmack zusätzlich noch etwas Curry, Salz oder Pfeffer hinzufügen. Die Scampis hinzufügen und nochmals 3 Minuten köcheln lassen. Die Scampis müssen lediglich noch warm werden

Beilage:

Dazu passt ein Trockenreis

HINWEIS

Anstelle von Salz kann auch ein 1-2 TL Fischsauce dazugegeben werden. Passt hervorragend dazu.

Bemerkungen

Gmrnlfnfnsksoafecu vsnrshah culikscu FGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

Pro Person 4-6 Scampis (Black Tigers), geschält und Darm entfernt

1 grosse Zwiebel, geschält und fein gehackt

2 Zehen Knoblauch, geschält und fein gehackt (oder gepresst)

1 Chili-Schote, längs halbiert, Kerne entfernt, in feine Streifen geschnitten

2 EL Olivenöl, kalt gepresst

1 cm Ingwer, gerieben
1 TL Kurkuma

1 bis 2 EL Curry (Madras), je nach Geschmack.

4 dl Kokosmilch (oder 4 dl Rahm [Sahne] oder Halbrahm)

Salz