Rotes Schweinefleisch-Curry
Gaeng Ped Muh

Gäng Ped Muh ist ein thailändisches Gericht, das aus Schweinefleisch und rotem Curry besteht. Es ist bekannt für seine würzige und aromatische Sauce, die aus roter Currypaste und Kokosmilch hergestellt wird.
Dieses Gericht ist einfach zuzubereiten und bietet eine wunderbare Kombination aus würzigen und cremigen Aromen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Öl
1 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
450 g Schweinefilet
1 Paprika rot
200 g Champignons
2 EL Rote Currypaste
120 g Kokoscreme
300 ml Gemüsebrühe
2 EL Sojasauce
4 Tomate(n)
1 Bund Koriander

Rotes Schweinefleisch-Curry

Vorbereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und hacken. Das Fleisch waschen, abtupfen und in Streifen schneiden. Die Paprika entkernen und in kleine Rauten schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. Die Tomaten in kochendem Wasser überbrühen, herausnehmen und häuten, danach die Tomaten entkernen und hacken. Die Kokoscreme in kleine Würfel schneiden. Den Koriander waschen, die Blätter abzupfen und hacken.

Zubereitung

Das Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin 1 bis 2 Minuten weich dünsten, aber nicht bräunen. Die Fleischstreifen zugeben und unter Wenden in 3 Minuten rundum braun anbraten. Paprika, Champignons und Currypaste unterheben. Die Kokoscreme in der heißen Brühe auflösen und mit der Sojasauce in den Wok geben. Alles kurz aufkochen und dann bei reduzierter Hitze 4 bis 5 Minuten dickflüssig einköcheln. Die Tomaten und den Koriander zugeben und 1 bis 2 Minuten mitköcheln. Mit frischem Thai-Basilikum garnieren und mit Nudeln oder Reis servieren.

© 2026 coquina.de