



Rotes Schweinefleisch-Curry

Für 4 Personen

2 EL Pflanzen- oder Erdnussöl

1 Zwiebel, grob gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

500 g Schweinefilet, in dicken Streifen

1 rote Paprika, gewürfelt

200 g kleine Champignons, geviertelt

2 EL rote Thai-Currypaste (s. S. 8)

120 g Kokoscreme, gewürfelt

300 ml heiße Fleisch- oder Gemüsebrühe

2 EL thailändische Sojasauce

4 Tomaten, gehäutet, entkernt und gehackt

1 Handvoll frischer Koriander, gehackt

gekochte Nudeln oder gekochter Reis, zum Servieren

Das Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und 1–2 Minuten weich dünsten, aber nicht bräunen.

Die Fleischstreifen zufügen und unter Wenden 3 Minuten rundum anbräunen. Paprika, Champignons und Currypaste zugeben und alles gut verrühren.

Die Kokoscreme in der heißen Brühe auflösen und mit der Sojasauce in den Wok geben. Alles kurz aufkochen und dann bei reduzierter Hitze 4–5 Minuten eindicken lassen.

Tomaten und Koriander zugeben und 1–2 Minuten mitköcheln lassen. Das heiße Curry mit Nudeln oder Reis servieren.