

**Kaeng Muu Phrik Thai Orn**

(Schweinefleischcurry mit grünem Pfeffer)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

60 ml	dicke Kokosmilch
2 EL	rote Currypaste oder fertige Paste
3 EL	Fischsauce
1-1/2 EL	Palmzucker
500 g	mageres Schweinefleisch in dünne Scheiben geschnitten
440 ml	dünne Kokosmilch
280 g	Thai-Auberginen halbiert oder geviertelt
75 g	frische grüne Pfefferkörner
7	Kafirlimettenblätter in je zwei Teile gerissen
2	lange rote Chilis, entkernt in dünne Ringe geschnitten zum Garnieren

Zubereitung:

Die dicke Kokosmilch im Wok oder einem Topf bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln bis die Milch gerinnt und sich eine Ölschicht an der Oberfläche bildet. Wenn sie am Rand braun wird, umrühren.

Die Currypaste gut unterrühren und kochen, bis sie duftet. Fischsauce und Palmzucker hinzugeben und weitere zwei Minuten kochen bis die Mischung dunkler wird.

Das Fleisch hinzugeben und weitere fünf bis sieben Minuten unter Rühren braten.

Die dünne Kokosmilch in den Wok oder den Topf geben und fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Auberginen und Pfefferkörner dazugeben und das Ganze weitere 5 Minuten kochen. Die Limettenblätter hinzufügen. Abschmecken. In eine Servierschüssel geben und mit den Chilis bestreuen.

Tipp:

Dazu passt Jasminreis.