RS POS
NETZBETRIEB | EC-TERMINALS
KREDITKARTENAKZEPTANZ

LECKER BUNT
Kampagne für kulturelle und kulinarische Vielfalt

IMAGE BY MADMAX-CHEF ON UNSPLASH

Mock Gai

MANIMA

PHOTO © ALTENGARTEN.DE

PRASIT SUNDARA
Restaurant manima Düsseldorf
Wurzeln in Laos

ZUTATEN für 2 Personen

300g Hühnerbrust
½ Stange Zitronengras
2-3 Zitronenblätter
10g Dill
2 Bananenblätter
1 Zwiebel
1 Lauchzwiebel
100g Glasnudeln
½ Knoblauch
70g Morcheln
1 TL rote Currypaste (je mehr, desto schärfer)
1 TL Fischsauce
½ TL Salz
½ TL Zucker
350 ml Kokosmilch

VORBEREITUNG

¼ Zwiebel in Würfel schneiden, mit dem Knoblauch und etwas Öl im Mixer zerkleinern. Bananenblätter in einer Aluschale dämpfen.

ZUBEREITUNG

Öl in der Pfanne / im Wok erhitzen, das Fleisch in nicht zu kleine Stücke schneiden und anbraten. Mischung aus dem Mixer hinzufügen. Dann Zwiebel(ringe), Knoblauch und rote Currypaste hinzufügen, dazu Morcheln, Zitronengras und Zitronenblätter.
Je nach Geschmack Fischsauce, Salz und Zucker beimischen. Das Ganze 2-3 Minuten köcheln lassen, die restliche Kokosmilch hinzufügen, dann Dill, Lauchzwiebeln und de Glasnudeln hinzufügen.
Das Ganze in das vorgedämpfte Bananenblatt geben und bei leichter bis mittlerer Hitze noch ziehen/dämpfen lassen.