



Pad Kra Pao

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Rezept für: 2 Personen

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
2 Thai Schalotten
2 rote Vogelaugenchilis
1 EL neutrales Pflanzenöl
2 Eier
400 g Schweinehackfleisch
2 EL Fischsauce
2 EL helle Sojasauce
1 EL Kecap Manis (dunkle
süße Sojasauce)
1 EL Austernsauce
1 Bund Heiliges Basilikum
(Bai Krapao)
120 g Jasminreis

Zubereitung:

Den Knoblauch und die Schalotten abziehen und beides fein hacken.

Die Chilischoten waschen, die Kerne entfernen und ebenfalls fein hacken.

Knoblauch, Zwiebeln und Chili im Mörser zu einer Würzpaste zerstampfen.

Öl in einem Wok erhitzen und die Würzpaste zugeben.

Die Pad Krapao Paste bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten, bis sie herrlich aromatisch zu duftet

Nun das Hackfleisch zugeben und von allen Seiten anbraten.

Wenn das Fleisch gar ist, die Fischsauce, helle Sojasauce, Kecap Manis und Austernsauce hinzugeben und alles gut verrühren.

Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne etwas Öl erhitzen und Spiegeleier braten.

Zu guter Letzt das Heilige Basilikum zum Fleisch geben. Das Pad Kra Pao nun noch einmal kurz erhitzen, dann zerfallen die Bai Krapao Blätter. Sie dürfen aber nicht schwarz werden.

Danach das Pad Kra Pao zusammen mit dem Reis und den Eiern auf einem Teller anrichten.

Bemerkungen: Optional kann auch gemischtes oder Rinderhack verwendet werden. Zusätzlich noch etwas Gemüse, macht alles noch saftiger.