

Thai Curry mit Kalbfleisch und Lychees

Zutaten für 4 Personen

250	g	Thai Reis	
5	dl	Hühnerbouillon	Reis in Bouillon aufkochen und zugedeckt auf warmer Platte 25 Min. ziehen lassen - fertig.
1	EL	Erdnussöl	Leicht erhitzen
2	EL	Grüne Curry Paste	Anziehen
1	dl	Kokosmilch	Beigeben und aufkochen
400	g	Kalbflleischschnitzel	In 1 cm breite Stücke geschnitten, 2-3 Min. in der Kokosmilch leicht köcheln
3	dl	Kokosmilch	Beigeben
150	g	Lychees aus der Dose, entsteint	Vierteln, beigeben
100	g	Erbsen	Beigeben
2	TL	Maizena	In etwas kaltem Wasser auflösen, beigeben, kurz aufkochen.
2	EL	Fischsauce	
1	Prise	Zucker	Abschmecken
2		Peperoncini	In feine Ringe schneiden (ohne Kerne)
		Servieren	Thai Curry portionenweise auf Reis anrichten und mit Peperonciniringen garnieren.
		Tipp	Für etwas pikanteres Curry mehr Currypaste und Fischsauce zugeben. Anstelle von Kalbfleisch können auch Schweinsnierstück, Pouletbrust oder Crevetten verwendet werden. 50 g gehackte, geröstet Cashewnüsse unter das Curry ziehen.