



Anleitung

- Öl in Wokpfanne erhitzen
- Curry Paste dazugeben und andünsten
- Rindsgeschnetzeltes dazugeben und stark anbraten
- Mit Weisswein ablöschen und Wein einköcheln lassen
- Kokosmilch dazugeben
- Erdnussmus, Tahin, Sojasauce, Erdnusssauce und Limettensaft (einer Limette) dazugeben
- Alles zusammen auf mittlerer Stufe mind. 40 Minuten köcheln lassen
- Nebenbei Thainudeln im Wasser kochen
 - Wasser abschütten
- Nach 40 Minuten den Gartest machen – wenn das Fleisch noch nicht zart ist weiterköcheln lassen.
- Ansonsten Sauce abschmecken und evtl. noch nachwürzen mit Saucen, Currypaste oder Limette
 - Achtung, Sauce darf noch dünn sein, da die Nudeln sehr viel Flüssigkeit aufnehmen werden.
- Nudeln in Wok geben und unterrühren
- Gericht mit Koriander und Limettenschnitz dekorieren

Erdnuss- geschnetzeltes mit Nudeln

Zutaten:

- 500-600g Rindsgeschnetzeltes
- 300-400 Gramm Thai-Gemüse-Mix TK
- 600-700 ml Kokosmilch
- 1 Schuss Weisswein
- 2 EL Erdnussmus
- 1-2 EL Tahin (Sesammus)
- ½ EL Curry Paste
- 3 Schüsse Sojasauce
- 2 EL Thai Sauce Erdnuss (Empfehlung: Coop, Marke Blue Elephant)
- 2 Limetten
- 200-300 Gramm Thai Nudeln
- Nach Geschmack frischer Koriander

