

Knuspriges Schweinefleisch (Pad Prik King Muh)

Ein Knuspriges Schweinefleisch (Pad Prik King Muh) ist in kurzer Zeit auf den Tisch gezaubert. Das thailändische Wok Rezept mit Schlangenbohnen schmeckt wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Schweinefleisch
200 g	Schlangenbohnen
2 EL	Currypaste (rot)
5 Stk.	Kaffirlimettenblätter
75 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Fischsauce
0.5 EL	Zucker
1 Stk.	Chilischote (lang)
0.5 Stk.	Limetten
2 Stk.	Kaffirlimettenblätter
	Öl

Zubereitung

1. Für das **Knusprige Schweinefleisch (Pad Prik King Muh)** das Öl im Wok erhitzen. Die rote Currypaste darin anbraten lassen und das würfelig geschnittene Fleisch zugeben. Unter Rühren durchbraten.
2. Wenn die Sauce zu trocken wieder einfach etwas Gemüsebrühe hinzugeben. Die in 5 cm lange geschnittenen Schlangenbohnen dazu geben und unterrühren.
3. Die Fischsauce, Zucker, die in dünne Scheiben geschnittene Chilischote und die grob zerrissenen Kaffirlimettenblätter hinzu geben. Etwa 5 Minuten braten bis die Bohnen etwas weicher werden. (Nicht zu lange da die Kaffirlimettenblätter bitter werden können.) Je nach

Beliebig mit Limettensaft abschmecken. Das fertige Gericht auf Teller anrichten und mit in feine Streifen geschnittenen Limettenblätter bestreut anrichten.

Unsere Empfehlung
Wokpfanne 28 cm
antihafversiegelung

 [hier bestellen](#)



Tipp

Zum Knusprigen Schweinefleisch (Pad Prik King Muh) Reis servieren.