

# Pad Krapao - Schweinefleisch mit Thai-Basilikum

Das Rezept für Pad Krapao - Schweinefleisch mit Thai-Basilikum ist eine traditionelle thailändische Spezialität.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

2 Stk. Schalotten
1 Stk. <a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Stk. Chilischote
neutrales Pflanzenöl
400 g <a href="#">Faschiertes</a> (Schweinehackfleisch)
2 EL Fischsauce
2 EL Sojasauce (helle)
1 EL Austernsauce
1 EL Sojasauce (dunkle süße)
1 Bund Thai Basilikum (Bai Krapao)

## Zubereitung

1. Das **Pad Krapao - Schweinefleisch mit Thai-Basilikum** ist rasch auf den Tisch gezaubert. Dazu die Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und klein zerhacken. Die Chilischote waschen, Kerngehäuse entfernen und zerkleineren. Alles in einem Mörser zu einer Paste zerstampfen.
2. Etwa Öl in einem Wok erhitzen, die Würz Paste zugeben und bei mittlerer Hitze anrösten.
3. Jetzt das Fleisch zugeben und rundum gar braten. Mit einem Kochlöffel zerkrümeln. Die Fischsauce, Austernsauce und beide Sojasaucen hinzufügen und gut verrühren. Zuletzt die gewaschenen und abgezupften Basilikum Blätter zugeben und kurz erhitzen.

4. Das gebratene Schweinefleisch mit Thai-Basilikum mit Jasminreis auf Teller anrichten und genießen.

Unsere Empfehlung  
Wokpfanne 28 cm  
antihaftversiegelung

 [hier bestellen](#)



## Tipp

In Thailand wird das Pad Krapao noch zusätzlich mit einem Spiegelei serviert.