

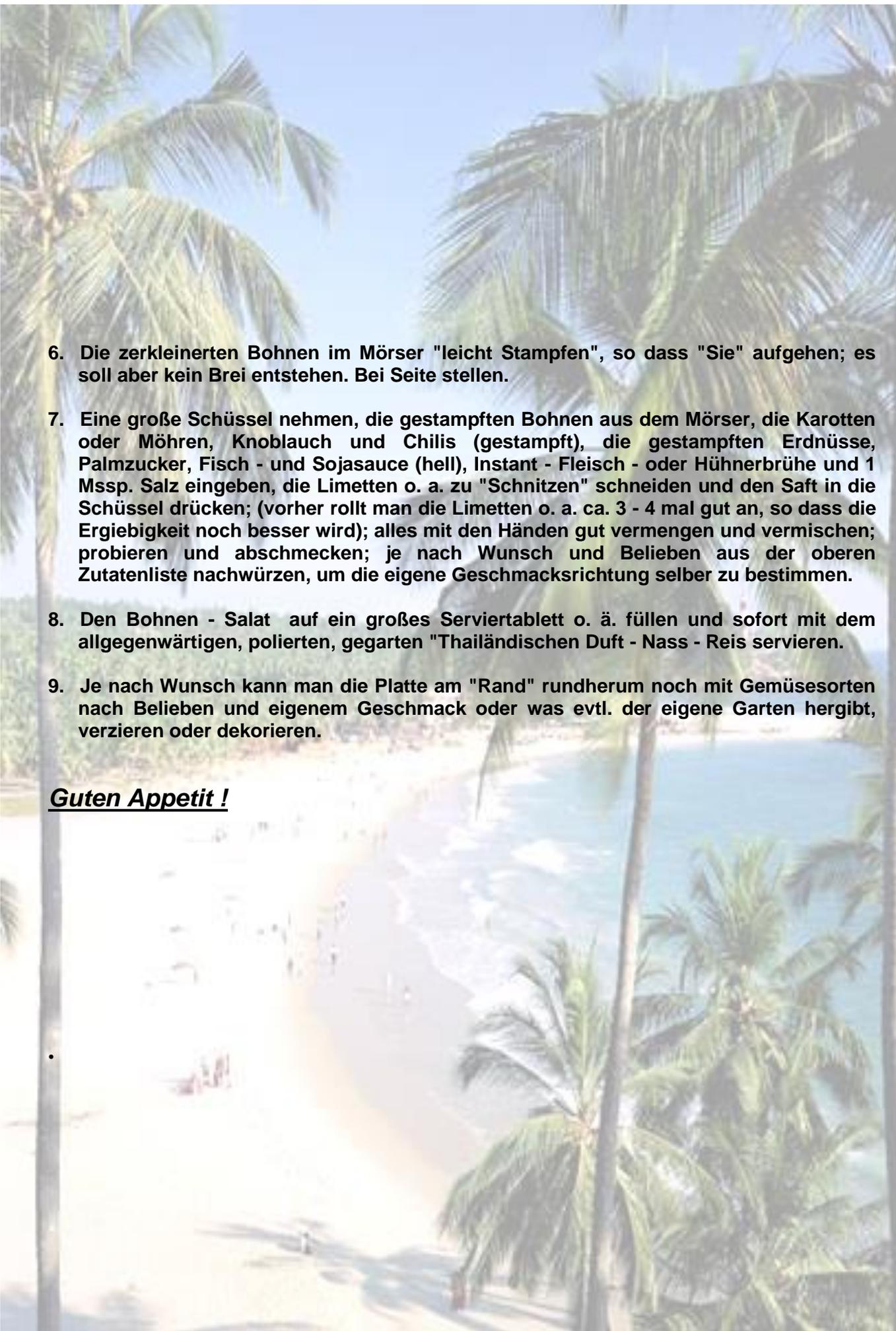
# **BOHNENSALAT MIT SHRIMPS** **(SOM-TAM-TOO)**

## **ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN**

- 500g Schlangenbohnen (Tho - Fhag - Jau) (Lange Bohnen)  
(Frisch) (in Asien - Läden)
- 5 Karotten oder Möhren (Karot) (Groß)
- 3 Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
- 3 Thail. Chilis (Prik - Kii - Noo) (Rot und Grün) (Frisch)
- 7 Cocktailtomaten (Makheua - Thaed - Lek) Alternativ:  
2 Gemüsetomaten (mittelgroß) (Makheua - Thaed)
- 2 Limetten (Maano - Thai) Ersatz: Limonen oder Zitronen
- 2 Dosen geröstete, gesalzene Erdnüsse
- 1EL Palmzucker (Naam - Taan - Pieb) Alternativ: Brauner  
Zucker (Naam - Taan - Sei - Deng) oder Haushalts-  
zucker (Naam - Taan)
- 3EL Fischsauce (Naam - Pblaa)
- 3EL Sojasauce (Naam - Siew) (Hell)
- 1TL Fleisch - oder Hühnerbrühe (Pong - Rosdee) Gutes Instant-  
Produkt, in Pulver - oder Würfelform, z. B. Thail. Rosdee,  
in Asien - Läden o. ä.
- 1 Messerspitze Salz (Gou)

## **VOR - UND ZUBEREITUNG DES GERICHTES:**

1. Die Bohnen gut waschen, putzen, die 2 Enden abschneiden und zu ca. 3 cm langen Stücken brechen oder schneiden.
2. Die Karotten waschen, schälen und zu feinen Stiften von ca. 3 cm Länge (Julienne) schneiden. Bei Seite stellen.
3. Den Knoblauch schälen, mit dem Chin. Messer (Hackbeil) kurz anschlagen und in einen Mörser zum "Stampfen" legen.
4. Die Thail. Chilis gut waschen, putzen, entstielen, kurz anschlagen, (Chin. Messer) und in den Mörser legen; die 2 Teile mit dem "Stößel" gut zerstoßen, bzw. zerstampfen, aus dem Mörser nehmen und in ein Behältnis legen und mit Alufolie o. ä. gut abdecken; bei Seite stellen.
5. Die gesalzene, gerösteten Erdnüsse in den Mörser legen und gut zerstampfen, aus dem Mörser nehmen und in eine kleine Schüssel o. ä. legen.

- 
- 
6. Die zerkleinerten Bohnen im Mörser "leicht Stampfen", so dass "Sie" aufgehen; es soll aber kein Brei entstehen. Bei Seite stellen.
  7. Eine große Schüssel nehmen, die gestampften Bohnen aus dem Mörser, die Karotten oder Möhren, Knoblauch und Chilis (gestampft), die gestampften Erdnüsse, Palmzucker, Fisch - und Sojasauce (hell), Instant - Fleisch - oder Hühnerbrühe und 1 Mssp. Salz eingeben, die Limetten o. a. zu "Schnitzen" schneiden und den Saft in die Schüssel drücken; (vorher rollt man die Limetten o. a. ca. 3 - 4 mal gut an, so dass die Ergiebigkeit noch besser wird); alles mit den Händen gut vermengen und vermischen; probieren und abschmecken; je nach Wunsch und Belieben aus der oberen Zutatenliste nachwürzen, um die eigene Geschmacksrichtung selber zu bestimmen.
  8. Den Bohnen - Salat auf ein großes Serviertablett o. ä. füllen und sofort mit dem allgegenwärtigen, polierten, gegarten "Thailändischen Duft - Nass - Reis servieren.
  9. Je nach Wunsch kann man die Platte am "Rand" rundherum noch mit Gemüsesorten nach Belieben und eigenem Geschmack oder was evtl. der eigene Garten hergibt, verzieren oder dekorieren.

**Guten Appetit !**