

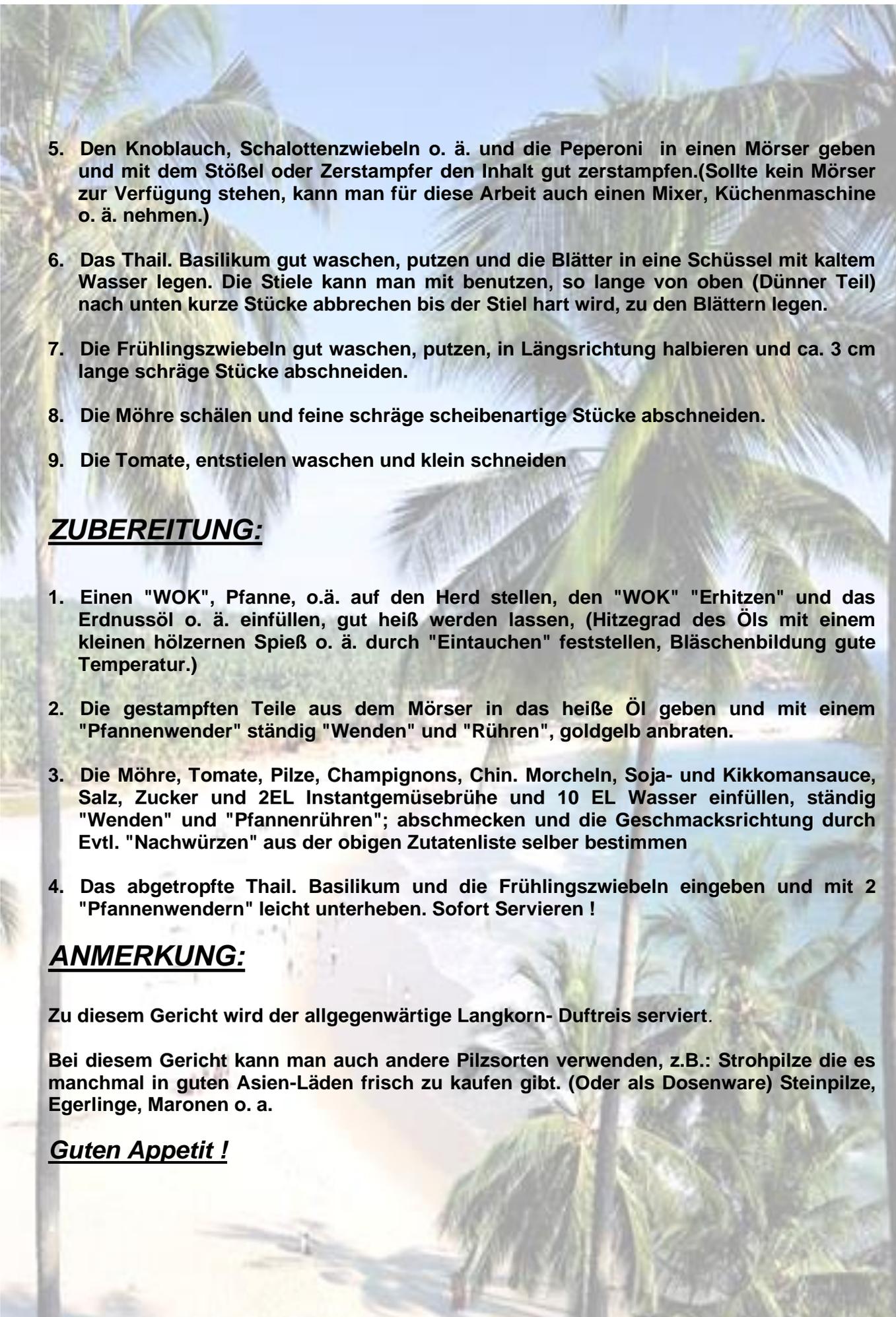
# **CHAMPIGNONS MIT THAIL.** **BASILIKUM** **(PAT-HED-BAI-HORAPHA)**

## **ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:**

- 750g Champignons (Hed-Kau) (Frisch oder als Dosenware)
- 10 Chin. Morcheln (Hed-Huu-Nuu) (Getrocknet in Asien-Shops o. ä.)
- 3 Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng) oder 1 Gemüsezwiebel (Mittelgroß) (Hom-Hua-Yai)
- 12 Knoblauchzehen (Gratiam)
- 1 Frühlingszwiebelstange (Thon-Hom-Sod)
- 1 Möhre oder Karotte (Karot)
- 1 Tomate (Makheua)
- 3 Peperoni (Prik-Chii-Faa) (Rot und Frisch)
- 3 Peperoni (Prik-Chii-Faa) (Grün und Frisch)
- 2 Bund Thail. Basilikum (Bai-Gaprau) (Rote, Violette kräftige Stengel) (Frisch) (Europäischer, ist kein Ersatz, da er einen ganz anderen Geschmack besitzt.)
- 6EL Sojasauce (Naam-Si-Luh)
- 1EL Kikkomansauce (Se-Äie-Ji-Bun)
- 2TL Salz (Goü)
- 2,5TL Palmzucker (Naam-Taan-Pieb) Ersatz: Brauner Zucker: (Naam-Taan-Sei-Deng) oder Haushaltszucker (Naam-Taan).
- 2TL Gemüsebrühe (Instantprodukt in Pulver- oder Würfelform, eigene Wahl)
- 7EL Erdnussöl (Naam-Mantoo) o. ä.

## **VORBEREITUNG:**

1. Die Champignons leicht durchwaschen, Stiele putzen aber nicht ganz abschneiden und je nach Größe halbieren oder vierteln.(Bei Dosenware diese öffnen und bei Seite stellen.)
2. Die Chin. Morcheln in einer Schüssel mit lauwarmen Wasser ca. 15-20 Min. einweichen; in einen Seier o. ä. schütten. Die Wurzelanschnitte entfernen, grob zerkleinern und unter fließendem kalten Wasser gut abspülen und abtropfen lassen. Bei Seite stellen.
3. Den Knoblauch und die Schalottenzwiebeln o. ä. schälen und klein schneiden.
4. Die Peperoni gut waschen, Stiele entfernen und grob zerkleinern.

- 
- 
5. Den Knoblauch, Schalottenzwiebeln o. ä. und die Peperoni in einen Mörser geben und mit dem Stößel oder Zerstampfer den Inhalt gut zerstampfen.(Sollte kein Mörser zur Verfügung stehen, kann man für diese Arbeit auch einen Mixer, Küchenmaschine o. ä. nehmen.)
  6. Das Thail. Basilikum gut waschen, putzen und die Blätter in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Die Stiele kann man mit benutzen, so lange von oben (Dünnere Teil) nach unten kurze Stücke abbrechen bis der Stiel hart wird, zu den Blättern legen.
  7. Die Frühlingszwiebeln gut waschen, putzen, in Längsrichtung halbieren und ca. 3 cm lange schräge Stücke abschneiden.
  8. Die Möhre schälen und feine schräge scheibenartige Stücke abschneiden.
  9. Die Tomate, entstielen waschen und klein schneiden

### **ZUBEREITUNG:**

1. Einen "WOK", Pfanne, o.ä. auf den Herd stellen, den "WOK" "Erhitzen" und das Erdnussöl o. ä. einfüllen, gut heiß werden lassen, (Hitzegrad des Öls mit einem kleinen hölzernen Spieß o. ä. durch "Eintauchen" feststellen, Bläschenbildung gute Temperatur.)
2. Die gestampften Teile aus dem Mörser in das heiße Öl geben und mit einem "Pfannenwender" ständig "Wenden" und "Rühren", goldgelb anbraten.
3. Die Möhre, Tomate, Pilze, Champignons, Chin. Morcheln, Soja- und Kikkomansauce, Salz, Zucker und 2EL Instantgemüsebrühe und 10 EL Wasser einfüllen, ständig "Wenden" und "Pfannenrühren"; abschmecken und die Geschmacksrichtung durch Evtl. "Nachwürzen" aus der obigen Zutatenliste selber bestimmen
4. Das abgetropfte Thail. Basilikum und die Frühlingszwiebeln eingeben und mit 2 "Pfannenwendern" leicht unterheben. Sofort Servieren !

### **ANMERKUNG:**

Zu diesem Gericht wird der allgegenwärtige Langkorn- Duftreis serviert.

Bei diesem Gericht kann man auch andere Pilzsorten verwenden, z.B.: Strohpilze die es manchmal in guten Asien-Läden frisch zu kaufen gibt. (Oder als Dosenware) Steinpilze, Egerlinge, Maronen o. a.

**Guten Appetit !**