

CHILIS MIT BROKKOLI UND INGWER **(PAT-PAK-RUAM-MIET)**

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

- 1,2kg Brokkoli (Ka-Naa) (Galham-Dong-Pan-Kiou)
- 30g Ingwer (Khing) (Frisch)
- 2 Thail. Peperoni (Prik-Chi-Faa) (Rot und Grün, Frisch)
- 4 Thail. Chilis (Prik-Kii-Noo) (Rot und Grün, Frisch)
- 7 Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng) Ersatz: 2
Gemüsezwiebeln (Hom-Hua-Yai)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln (Thon-Hom-Sod) (Frisch)
- 6 Knoblauchzehen (Gratiam)
- 5TL Salz (Goü) (4 TL Zum Garen von Gemüse)
- 6EL Sojasauce (Naam-Si-Luh) (Hell)
- 2,5EL Palmzucker (Naam-Taan-Pieb) Ersatz: Brauner Zucker:
(Naam-Taan-Sei-Deng) oder Haushaltszucker: (Naam-Taan)
- 2EL Gemüsebrühe (Instantprodukt in Pulver oder Würfelform,
Eigene Wahl)
- 2EL Pflaumenwein (In Asien-Läden) (Alternativ Span. oder
port. Sherry)
- 2EL Cognac oder Weinbrand
- 1,5L Wasser (Naam) Mit 4 TL Salz)
- 8EL Erdnussöl (Naam-Mantoo) o. ä.

VORBEREITUNG:

1. Die Brokkoliröschen abbrechen, gut waschen, putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren; den Anschnitt kurz abschneiden und den Stiel ca. 3 - 4 cm lang abschneiden, schälen und feine scheibenartige Stücke abschneiden.
2. Den Ingwer schälen und klein hacken.
3. Die Thail. Peperoni gut waschen, entstielen und ganz feine Streifen schräge Streifen abschneiden.
4. Die Chilis gut waschen, Stiele entfernen und ganz feine Ringe abschneiden.
5. Die Schalottenzwiebeln schälen und grob zerkleinern.
6. Die Frühlingszwiebeln gut waschen, putzen, in Längsrichtung halbieren und ca. 3 cm lange schräge Stücke abschneiden.
7. Den Knoblauch schälen und grob zerkleinern.

ZUBEREITUNG:

1. Einen "WOK", Pfanne, o. ä. auf den Herd stellen, gut erhitzen, das Erdnussöl einfüllen und gut heiß werden lassen, "Eintauchen" in das heiße Öl mit einem hölzernen Zahnstocher o. ä., wenn sich Bläschen bilden ist die Temperatur optimal. Den Knoblauch eingeben, ständig rühren und goldgelb anbraten; nicht braun werden lassen, sonst schmeckt er bitter die Schalottenzwiebeln dazugeben und weiter "Wenden".
2. Den Ingwer, Peperoni und die Chilis dazu geben und alles gut "Vermischen" und "Vermengen". bei starker Hitze ca. 2 Min. gut anbraten und weiter schnell umrühren.
3. Die Brokkoliröschen, Sojasauce, den Rest vom Salz, die Gemüsebrühe (Instant) 0,5 L Wasser und den Palmzucker eingeben, alles gut unterheben und miteinander vermengen. Abschmecken und je nach Bedarf und Wunsch die eigene Geschmacksrichtung durch Evtl. "Nachwürzen" aus der Zutatenliste selber bestimmen. Den Inhalt bei mittlerer Temperatur und ständigem "Wenden " und "Pfannenrühren" ca. 8 - 10 Min. garen bzw. bräteln lassen. Öfters probieren, das Gemüse sollte noch bissfest sein.
4. Die geputzten Frühlingszwiebeln eingeben und leicht unterheben, nochmals ca. 1 Min. garen lassen. Die Frühlingszwiebeln kann man auch in einem Schälchen o. ä. separat dazu reichen.
5. Sofort mit dem gegarten Thail. Langkorn-Duftreis servieren !

Guten Appetit !

Thailand