

DICKE PFERDE (MAAH-WAAN)

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

200g	Hackfleisch (Muh,Moo),(Schwein)
2	Hühnerbrüste (Gai),(Ohne Haut)
200g	Krabbenfleisch (Gung-Naang))
6	Knoblauchzehen (Gratiam) (Frisch)
3	Schalottenzwiebeln (Hom-Hua-Daeng)
2EL	Korianderwurzel (Pak-Chi-Farang)
3EL	Pfefferkörner (Phrik-Thai) (Schwarz)
3EL	Kokossahne (Naam-Gatih),(Coconut, In Asia- Läden o. ä.)
3EL	Fischsauce (Naam-Pblaa)
1TL	Sojasauce (Naam-Si-Luh) (Hell)
3EL	Palmzucker (Naam- Taan-Pieb) Ersatz: (Brauner Zucker: (Naam-Taan-Sei-Deng) oder Haushaltszucker (Naam-Taan)
4	Eier (Kai) (Frisch)
2	Frühlingszwiebeln (Thon-Hom-Sod)
1EL	Fleisch oder Hühnerbrühe (Pong-Rosdee) (Instantprodukt in Würfel- oder Pulverform, z.B.: Thail. Rosdee)

VORBEREITUNG:

1. Die Hühnerbrüste auf einem dicken Holzbrett mit dem Chin. Hackbeil o. ä. klein hacken und bei Seite stellen.
2. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Die Korianderwurzel mit den Blättern gut waschen, putzen, bei Seite legen.(Werden zur Dekoration benötigt).
4. Die Schalottenzwiebeln schälen und grob zerkleinern.
5. Die Eier in eine Schüssel schlagen und gut verquirlen. Etwas von den Eiern separat stellen, dient zum Bestreichen.
6. Die Frühlingszwiebeln waschen, mit einem scharfen Messer halbieren (Längsrichtung) und ca 3 cm lange schräge Stücke mit einem scharfen Messer abschneiden.
7. Etwas von den Frühlingszwiebeln bei Seite legen, dient zum Streuen über die "Dicken Pferde".

ZUBEREITUNG:

1. Einen Mixer o. ä. nehmen und das gehackte Hühner und Krabbenfleisch gut pürieren.
2. Knoblauch, Pfefferkörner, Korianderwurzel und die Schalottenzwiebel in einen Mörser OÄ. geben und mit dem Stößel alles fein zerstampfen.
3. Die gestampften Teile aus dem Mörser o. ä. nehmen und in einen Mixer geben und auch die anderen restlichen Zutaten einfüllen. Alles gut pürieren bzw. vermischen.
4. Ein Behältnis nehmen, mit Öl auspinseln und die pürierte Masse einfüllen, bzw. verteilen, mit dem Restei bestreichen. Behältnis in einen Dampftopf setzen und dämpfen, bis die Masse fest ist.
5. Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Bei Seite stellen.
6. Die "Dicken Pferde" auf eine Servierplatte o. ä. stürzen und mit den geschnittenen Korianderblättern und dem Rest von den Frühlingszwiebeln garnieren.
7. Sofort Servieren !

Guten Appetit !