



TASTE OF THAI



selbstständige Beraterin
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz





Gebratene Ananas mit Jasminreis

ZUTATEN

50 g Schalotten, in Würfel	Reis:
frische Chili (nach Bedarf)	350 g Jasminreis
3 Zehen Knoblauch, gehackt	600 ml Wasser
4 Blätter Chinakohl (ohne Strunk in Streifen)	1 TL Meersalz
150 g Champignons, halbieren	
1 frische Ananas	
2 EL Sesamöl	
2 EL Erdnussöl	
1 TL Kurkuma, gemahlen	
2 TL Taste of Thai	
1 TL Rohrzucker	

ZUBEREITET VON VERENA ZIMMERMANN

ZUBEREITUNG



- 600 ml Wasser mit 1 TL Meersalz zum Kochen bringen. Den Reis zugeben, umrühren und so lange bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis er gar ist.
- In der Zwischenzeit die Ananas längs aufschneiden ohne die Blätter zu entfernen. Beide Hälften aushöhlen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
- In einem Wok oder einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch zugeben und andünsten.
- Die restlichen Gewürze einrühren und mit anschwitzen. Nun das geschnittene Gemüse mit zugeben und für ca. 5 Minuten mit anbraten.
- Nun etwas gekochten Reis (und ggf. Chili in Ringen) zugeben und weitere 5 Minuten anbraten.
- Zum Servieren werden beide Ananashälften mit etwas Reis (wer es etwas schärfer mag gibt noch etwas frischen Chili dazu) und der Gemüses-Reis Mischung befüllt.



Kichererbsen-Kokos-Curry

ZUTATEN

3 EL. Omas Butteröl	550 g abgetropfte Kichererbsen
100 g Zwiebeln (in kleine Würfel)	200 g Cherry-Tomaten (halbiert)
10 g frischen Ingwer (in dünne Scheiben)	100 g aufgetauten Blattspinat
1 Knoblauchzehe (gepresst)	Knobi Öl
4 TL Taste of Thai	
50 g Wasser	
150 g Tomatenmark	
400 ml Kokosmilch	

ZUBEREITET VON CHRISTIANE AGENA

ZUBEREITUNG



- Omas Butteröl in einem großen Topf erhitzen. Anschließend Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer andünsten. Taste of Thai zugeben und umrühren.
- Wasser, Tomatenmark und Kokosmilch dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen.
- Kichererbsen, Cherry-Tomaten und Blattspinat dazugeben und 10 Minuten weiter köcheln lassen.
- Vor dem Servieren etwas Knobi-Öl zugeben und mit Taste of Thai bestreuen.



ZUBEREITET VON SINA SELTMANN

Spinatcremesuppe mit Kokosmilch

ZUTATEN

Omas Butteröl	1 Msp. frischen Chili (fein gehackt)
300 g frischen Blattspinat (fein gehackt)	25 g Omas Butteröl
200 g Kartoffeln (grobe Stücke)	2 geh. TL Taste of Thai
1 große Zwiebel (grob gewürfelt)	1/2 TL Salz
1 große Knoblauchzehe (fein gehackt)	100 g Sahne
1/2 TL Ingwer (fein gewürfelt)	1/2 TL Zitronensaft
	400 ml Kokosmilch
	600 ml Wasser
	Salz, Regenbogen Pfeffer
	Chiliflocken
	Kokosflocken

ZUBEREITUNG



- Omas Butteröl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten.
- Ingwer und Chili zugeben und mit Wasser und Kokosmilch ablöschen.
- Anschließend die Kartoffelstücke und den gehackten Blattspinat mit zugeben und mit Taste of Thai, Zitronensaft und Salz würzen.
- Die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Je nach Kartoffelsorte kann die Garzeit etwas variieren.
- Sobald die Kartoffeln gar sind, die Sahne hinzufügen und mit einem Pürierstab alles fein pürieren. Mit Salz und Regenbogen Pfeffer abschmecken und mit Chili und Kokosflocken garnieren.



ZUBEREITET VON MICHAELA COLACI

Thai Curry mit Satespießen und Jasmin Reis

ZUTATEN

Curry:

- 2 EL Erdnussöl
- Je 150 g Rote Zwiebeln,
Zuckerschoten, Lauch,
Möhren, Mini Paprika,
Bambus Sprossen & Sojasprossen
- 250 ml Kokosmilch
- 2 TL Teriyaki Sauce
- 2 TL Taste of Thai
- 1 TL Salz

Spieße:

- 500g Hähnchenfleisch
- Holzspieße
- 1 Glas Sate Sauce

Reis:

- 500 ml Wasser
- ½ TL Salz
- 250 g Jasmin Reis

ZUBEREITUNG

- Für die Spieße das Hähnchen in Stücke schneiden, aufspießen und mit einem Glas Sate Sauce aus der Asia Abteilung einlegen. Wer mag kann noch etwas Salz dazu gegeben. Für ein paar Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
- 500 ml Wasser mit ½ TL Salz zum Kochen bringen. Den Reis dazugeben, umrühren und dann den Herd auf Stufe 1 runterstellen und ca. 12 Minuten ziehen lassen bis das ganze Wasser verkocht ist.
- In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- In einer Pfanne das Erdnuss Öl erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Die Gewürzzubereitung Taste of Thai sowie die Teriyaki Soße zugeben und abschmecken. Anschließend mit der Kokosmilch ablöschen. Nur kurz weiterköcheln lassen damit das Gemüse knackig bleibt.
- In einer zweiten Pfanne die Sate Spieße kurz und kräftig anbraten.
- Den fertigen Reis auflockern und auf einem Teller zusammen mit dem Gemüse Curry und den Spießen anrichten.





Thailändische Honig Frikadellen

ZUTATEN

200 g Reisnudeln

Frikadellen:

1 Frühlingszwiebeln, in Ringe

500 g Schweinehack

60 g TL flüssiger Honig

20 g Fischsauce

1/2 TL Salz

1 TL Zucker

1 TL Sambal Oelek

1 TL Taste of Thai

2 TL Wasser

Sauce:

1 TL Let it burn

100 g Zucker

50 g Fischsauce

1 1/2 TL Limettensaft

außerdem:

Öl zum Braten,

gehackter Koriander

Gurke, in Streifen

Erdnüsse, gehackt

Röstzwiebeln

ZUBEREITET VON CLAUDIA PRITZKOW

ZUBEREITUNG

- Die Reisnudeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, ca. 6 Minuten quellen lassen (bis sie weich sind), abgießen, unter kalten Wasser ausspülen und zur Seite stellen.
- Die Zutaten für den Frikadellen vermengen. Ca. 20 kleine flache Frikadellen formen. In einer Pfanne 3 EL Omas Butteröl erhitzen und beidseitig anbraten.
- Die fertigen Frikadellen auf einen Teller legen und die Zutaten für die Sauce in die Pfanne geben.
- Unter ständigem Rühren so lange einköcheln lassen, bis der komplette Zucker sich aufgelöst hat.
- Reisnudeln auf einen Teller geben und zusammen mit den Hackbällchen, Gurke, Erdnüsse, Koriander, Sauce und wer möchte Röstzwiebeln anrichten.





ZUBEREITET VON UTE KRÄMER

Vegetarische Thai Gemüsesuppe mit Kokosmilch

ZUTATEN

6-7 Knoblauch Chips	6 TL Feines Süppchen
4 TL Taste of Thai	1200 ml Wasser
2 TL Meat & Veggie	400 ml Kokosmilch
1 Walnuß großes Stück Ingwer (klein gehackt)	4 EL Sojasoße
2 EL Omas Butteröl	200 g TK Erbsen
2 Karotten, in Stifte	100 g Glasnudeln
200 g Braune Champignons (in Scheiben)	1 Handvoll Koriander (gehackt)

ZUBEREITUNG



- Omas Butteröl in einem großen Topf erhitzen. Anschließend den Ingwer kurz darin anbraten.
- Die Karotten und Pilze sowie die Gewürze hinzufügen.
- Mit Wasser und Kokosmilch aufgießen. So lange köcheln lassen bis das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat.
- Anschließend die Erbsen und die Glasnudeln zugeben und 2-3 Minuten in der heißen Suppe ziehen lassen.
- Mit Sojasoße abschmecken und mit gehacktem Koriander bestreuen.



ZUBEREITET VON NINA GÖRSE

Vietnamesische Sommerrolls

ZUTATEN

Reispapier	Sauce:
200 g Putenfleisch	2 EL Kräuter Öl
2 EL Kräuter Öl	1,5 EL Sojasoße
2 TL Taste of Thai	2 EL Reissig
Salat, fein geschnitten	2 Knobizehen, gepresst
Möhren, in feine Stifte	1 EL Agavendicksaft
Paprika, in feine Streifen	etwas geriebenen Ingwer
1 Avocado, in Scheiben	2 TL Taste of Thai
Sojasprossen	

ZUBEREITUNG

- Das Kräuter Öl in einer Pfanne leicht erhitzen. Das Putenfleisch zugeben, anbraten und mit Taste of Thai vermengen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
- Das Reispapier für ein paar Sekunden in eine Schüssel mit Wasser legen. Anschließend das überschüssige Wasser abtropfen lassen und mit der glänzenden Seite nach unten auf eine trockene Oberfläche legen.
- Den geschnittenen Salat auf dem unteren Drittel verteilen. Nach belieben kann nun das Reispapier belegt werden. Werden Avocado Scheiben verwendet, so kann man diese auf der gegenüberliegenden Seite platzieren. Beim Aufrollen schaut es nachher schöner aus.
- Zum verschließen der Rollen werden zuerst die Seiten zur Mitte hin eingeschlagen. Dann den unteren Rand über die Füllung legen und stramm aufrollen. Weitere Rollen können so wiederholt hergestellt werden.
- Für die Soße alle Zutaten miteinander in einer Schüssel zusammenrühren. Die Sommerrollen einfach in die Soße tunken und genießen.





Weißes Kokos Mousse mit spicy Mango

ZUTATEN

- 4 dunkle Cookie Kekse
- 2 reife Mangos
- 150 ml Kokosmilch
- 100 ml Sahne
- 1 Paket Weiße Mousse von Dr. Oetker
- 2 TL Taste of Thai
- ½ TL Black and White Vanillezucker

ZUBEREITET VON MICHAELA COLACI

ZUBEREITUNG



- Die Mangos in Würfel schneiden. 1/4 der Mango Würfel entnehmen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Taste of Thai und Black and White Vanillezucker abschmecken. Je nach Süße der Mangos ggf. etwas mehr Taste of Thai benutzen.
- Das Püree nun zu den Mango Würfeln geben.
- Nun die Kokosmilch und die Sahne in ein hohes Rührgefäß geben. Die Mousse Mischung zugeben und mit einem Mixer auf höchster Stufe aufschlagen.
- Die Cookies in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln.
- Die einzelnen Zutaten nun in einem Glas übereinander schichten.
- Dafür erst die Kekse, dann das Mango Püree, danach die weiße Mousse und zum Abschluss wieder die Keks Brösel in das Glas geben.
- Mit Minze garnieren und genießen.