Chiang Mai Nudel
Kuai Tiao Chiang Mai

Kuai Tiao Chiang Mai ist ein thailändisches Nudelgericht aus Chiang Mai, eine Großstadt im Norden Thailands und die Hauptstadt der gleichnamigen Provinz. Die Hauptzutaten von Kuai Tiao Chiang Mai sind Kokosmilch, Curry, rote Currypaste, Rindfleisch sowie asiatische Eiernudeln (ba mee). Daraus ergibt sich eine cremige Mahlzeit mit vielfätigen Aromen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Öl
3 Zehen(n) Knoblauch
3 Schalotten
1 Liter Kokosmilch
2 EL Madras Curry
1 EL Rote Currypaste
250 g Rindfleisch
125 ml Fischsauce
60 g Zucker
½ TL Kurkuma
1 EL Limettensaft
750 ml Wasser
200 g Eiernudeln (ba mee)
1 Stange(n) Chinalauch
1 Zweig(e) Koriander

Zum Garnieren

1 Limette(n)
100 g Eingelegtes Gemüse (Sichuan-Gemüse) eingelegt

Vorbereitung

Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Koriander waschen und fein hacken, die Limetten in Spalten schneiden und den Senfkohl in Scheiben schneiden. Das Rindfleisch in Würfel schneiden. Den Chinalauch hacken.

Zubereitung

Einen großen Topf erhitzen und das Öl hinzufügen. Im heißen Öl den Knoblauch und die Schalotten unter Rühren anbraten. Dann Kokosmilch, Curry, rote Currypaste und das Rindfleisch hinzugeben. Alles zum kochen bringen, die Hitze reduzieren und alles ungefähr 30 Minuten köcheln lassen. Nam plaah, Zucker, Kurkuma und Limettensaft unterrühren und die Zutaten noch 10 Minuten leise köcheln lassen. In einem mittelgroßen Topf das Wasser zum kochen bringen. Die frischen Nudeln hinzufügen und eine Minute kräftig kochen lassen. Die Nudeln in eine Servierschüssel geben und die Currymischung darüber gießen. Mit Chinalauch und

© 2025 coquina.de

Korianderblättern bestreuen und mit den Limettenscheiben und dem Senfkohl garnieren.

© 2025 coquina.de