

INHALT

Vorwort	9	Bratreis mit Garnelenpaste (Khao Khluk Kapi)	64
Einleitung	11	Schweinefleisch mit Basilikum im Streetfood-Stil (Kra Pao Mu Sap)	67
Der Vorratsschrank	13	Ananas-Bratreis (Khao Pad Sapparod)	68
CURRYS UND SUPPEN – YAM-BOWLS	21	Knuspriger Reissalat (Nam Khao Tod)	71
Mein Lieblingsscurry aus Nordthailand (Gaeng Hang Lai Mu)	23	Thailändisches Omelett (Khai Jiao)	75
Panang-Hähnchencurry (Gaeng Panang Gai)	24	Pfannengerührter chinesischer Brokkoli mit knusprigem Schweinebauch (Khana Mu Krob)	76
Rotes Curry mit gebratener Ente (Gaeng Phed Ped Yang)	27	Süßer Pandan-Klebreis (Khao Niau Mun Bai Toei)	78
Massaman-Rindfleischcurry (Gaeng Massaman Neau)	28	Jasminreis (Khao Hom Mali)	81
Currypasten – selbst gemacht	30	Thailändischer Klebreis (Khao Niau)	82
Rote Currypaste (Prik Gaeng Deng)	31		
Grüne Currypaste (Prik Gaeng Kiao)	31	HÄHNCHEN UND ENTE – KÖSTLICHES FEDERVIEH	85
Gelbe Currypaste (Prik Gaeng Leung)	34	Neues thailändisches BBQ-Hähnchen (Gai Yang)	87
Panang-Currypaste (Prik Gaeng Panang)	34	Thailändisches Cashew-Hähnchen (Gai Pad Med Mamuang Himaphan)	88
Massaman-Currypaste (Prik Gaeng Massaman)	35	Salat mit Entenfleisch und Litschis (Yam Ped Yang Linchee)	91
Suppe Tom Yam mit Garnelen (Tom Yam Kung)	36	Neues Hähnchen Prik King (Prik King Gai)	92
Bootnudelsuppe mit Rindfleisch (Kuai Tiao Reua)	39	Hähnchenreis Hainan (Khao Man Gai)	95
Kokos-Hähnchen-Suppe (Tom Kha Gai)	40	Brathähnchen Hat Yai (Gai Taud Hat Yai)	97
Thailändischer Reisbrei mit Schweinehackfleischbällchen und eingerührtem Ei (Chok Mu)	42	Hähnchencurry mit Nudeln aus Nordthailand (Khao Soi Gai)	99
Thailändische Hühnerbrühe	43		
NUDELN FÜR EIN LANGES LEBEN	44	VON RIND UND SCHWEIN – FLEISCHZEIT!	100
Mein klassisches Pad Thai	47	Pfannengerührtes Rindfleisch mit Knoblauch und Pfeffer (Nua Tod Kratiem Prik Thai)	103
Nudeln Lad Na (Kuai Tiao Lad Na)	49	Nudelcurry mit geschmortem Rindfleisch aus Nordthailand (Khao Soi Neau Tun)	104
Hähnchen Pad Siu (Pad Siu Gai)	50	Schweinefleisch und Tomaten-Chili-Dip aus Nordthailand (Nam Prik Ong)	106
Gebratene Reisnudeln mit Hähnchen und Tintenfisch (Kuai Tiao Gai Kua)	52	Rotes gebratenes Schweinefleisch (Mu Deng)	107
Betrunkene Nudeln (Pad Ki Mao)	53	Wasserfall-Rindfleisch im Isaan-Stil (Nam Tok Neau)	109
Knusprige klebrige Tamarindennudeln (Mi Krob)	55	Thailändisches süßes Schweinefleisch (Mu Wan)	110
Pfannengerührte Glasnudeln (Pad Wun Sen)	56	Neues Rindfleisch-Saté (Neau Satay)	111
Frische Reisnudeln (Kuai Tiao Sen Yai)	58	Thailändische Geschmorte Querrippe vom Rind (Neau Tun)	112
KIN KHAO REUYANG? – HAST DU HEUTE REIS GEGESSEN?	61		
Thailändischer Bratreis mit Hähnchen im Streetfood-Stil (Khao Pad Gai)	63		

Pfannengerührtes scharfes Basilikum-Hackfleisch (Pad Kra Pao Neau Sap)	113
Himmliches Dörrfleisch vom Rind (Neau Sawan)	114
Thailändisches Omelett mit Schweinehackfleisch (Khai Jiao Mu Sab)	115
Knuspriger Schweinebauch (Mu Krob)	116
Wurst aus Nordthailand (Sai Ua)	119

FISCH UND MEERESFRÜCHTE – SCHÄTZE AUS MEER UND FLUSS

Thailändische Garnelenplätzchen (Tod Man Kung)	125
Muscheln in Soße aus gerösteten Chilischoten (Hoi Lai Pad Prik Pao)	126
Knuspriger Welsfloß-Salat mit grüner Mango (Yam Pla Duk Fu)	129
Frittierte Forelle mit Salat aus grüner Mango (Pla Taud Mamuang Yam)	131
Frittierter Tilapia mit Drei-Aromen-Soße (Pla Tub Tim Thod Sam Rod)	132
Gedämpfte Muscheln mit thailändischen Kräutern in scharfer Brühe (Hoi Malaeng Pu Nung)	135

APPETIZER UND KLEINE GERICHTE ZUM GEMEINSAMEN GENIESSEN

Knusprige thailändische Frühlingsrollen (Popia Taud)	139
Schweinefleischspießchen vom Grill (Mu Ping)	140
Frittierte Wantans (Kiao Taud)	141
Gefüllte Hähnchenflügel alias Engelsflügel (Pik Gai Yat Sai)	142
Roti-Brot	145
Hähnchen-Laab aus Isaan (Laap Gai Isaan)	148
Hähnchen-Saté (Satay Gai)	151
Gedämpfte Teigtaschen thailändische Art (Kanom Jib)	152
Herzhafte thailändische Häppchen (Miang Kham)	153
Frittierte thailändische Fischkuchlein (Tod Man Pla)	154
Herzhaftes gedörrtes Schweinefleisch (Mu Dat Diao)	155

SALATE UND UMAMI-GEMÜSE

Kokos-Mango-Salat mit Garnelen (Yam Mamuang)	158
Thailändischer Rindfleischsalat (Yam Neua)	159
Papayasalat (Som Tam Thai)	161
Salat mit knusprigem Wasserspinat (Yam Pak Bung)	162
Thailändischer Yam-Reissalat (Khao Yam)	164

Pfannengerührte Bohnensprossen mit gebratenem Tofu (Thua Ngok Pad Taohu)	165
Fliegender Wasserspinat (Pak Bung Fai Deng)	167

THAILÄNDISCH VEGAN

Pfannengerührter scharfer Basilikum-Tofu (Kra Pao Taohu)	171
Veganes Pad Siu (Pad Siu Jay)	172
Vegane Kokos-Galgant-Suppe (Tom Kha Jay)	174
Veganes gelbes Curry (Gang Leung Jay)	175
Veganes Pad Thai (Pad Thai Jay)	177
Vegane betrunkene Nudeln (Pad Ki Mao Jay)	178
Thailändischer veganer Bratreis (Khao Pad Jay)	181
Veganes Tofu-Larb (Taohu Lap)	182
Pfannengerührter chinesischer Brokkoli (Pad Khana)	183
Tofu-Saté (Taohu Satay)	184
Nordthailändischer Auberginen-Chili-Dip (Nam Prik Num)	186
Vegane Erdnusssoße (Nam Jim Satay Jay)	187

KANOM WAN – DOLCE VITA AUF THAILÄNDISCH

Kokoscreme im Kabocha-Kürbis gedämpft (Faktong Sangkaya)	193
Süße Kokosmilch-Pfannkuchen (Kanom Krok)	194
Thailändische Crêpes mit Pandancreme (Kanom Tokyo)	197
Kokos-Klebreis mit Mango (Khao Niao Mamuang)	198
Thailändischer Eistee (Cha Nom Yen)	201
Thailändischer Eiskaffee (Cafe Yen)	202

SOSSEN, DIPS UND WÜRZSOSSEN

Thailändische Erdnusssoße (Nam Jim Satay)	206
Großmutter's Universal-Dip	207
Fischsoße mit Chilischoten (Prik Nam Pla)	207
Selbst gemachte Srirachasoße	208
Ajadsoße oder Gurkenrelish für Saté (Nam Jim Ajad)	209
Essig mit Chilischoten (Prik Nam Som)	209
Selbst gemachte süße Chilisoße (Nam Jim Gai)	210

Danksagung	212
Über die Autoren	213
Register	214