

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 Lieblingscurry 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 Curtypaste (Prik Gaeng Deng)	31		
Grüne Curtypaste (Prik Gaeng Kiao)	31		
Gelbe Curtypaste (Prik Gaeng Leung)	34		
Panang-Curtypaste (Prik Gaeng Panang)	34		
Massaman-Curtypaste (Prik Gaeng Massaman)	35	HÄHNCHEN UND ENTE – KÖSTLICHES FEDERVIEH	85
Suppe Tom Yam mit Garnelen (Tom Yam Kung)	36	Neues thailändisches BBQ-Hähnchen (Gai Yang)	87
Boott nudelsuppe mit Rindfleisch (Kuai Tiao Reua)	39	Thailändisches Cashew-Hähnchen (Gai Pad Med Mamuang Himaphan)	88
Kokos-Hähnchen-Suppe (Tom Kha Gai)	40	Salat mit Entenfleisch und Litschis (Yam Ped Yang Linchee)	91
Thailändischer Reisbrei mit Schweinehackfleisch- bällchen und eingerührtem Ei (Chok Mu)	42	Neues Hähnchen Prik King (Prik King Gai)	92
Thailändische Hühnerbrühe	43	Hähnchenreis Hainan (Khao Man Gai)	95
NUDELN FÜR EIN LANGES LEBEN	44	Brathähnchen Hat Yai (Gai Taud Hat Yai)	97
Mein klassisches Pad Thai	47	Hähnchencurry mit Nudeln aus Nordthailand (Khao Soi Gai)	99
Nudeln Lad Na (Kuai Tiao Lad Na)	49		
Hähnchen Pad Siu (Pad Siu Gai)	50		
Gebratene Reisnudeln mit Hähnchen und Tintenfisch (Kuai Tiao Gai Kua)	52	VON RIND UND SCHWEIN – FLEISCHZEIT!	100
Betrunkene Nudeln (Pad Ki Mao)	53	Pfannengerührtes Rindfleisch mit Knoblauch und Pfeffer (Nua Tod Kratiem Prik Thai)	103
Knusprige klebrige Tamarindennudeln (Mi Krob)	55	Nudelcurry mit geschmortem Rindfleisch aus Nordthailand (Khao Soi Neau Tun)	104
Pfannengerührte Glasnudeln (Pad Wun Sen)	56	Schweinefleisch und Tomaten-Chili-Dip aus Nordthailand (Nam Prik Ong)	106
Frische Reisnudeln (Kuai Tiao Sen Yai)	58	Rotes gebratenes Schweinefleisch (Mu Deng)	107
KIN KHAO REUYANG? – HAST DU HEUTE REIS GESESSEN?	61	Wasserfall-Rindfleisch im Isaan-Stil (Nam Tok Neau)	109
Thailändischer Bratreis mit Hähnchen im Streetfood-Stil (Khao Pad Gai)	63	Thailändisches süßes Schweinefleisch (Mu Wan)	110
		Neues Rindfleisch-Saté (Neau Satay)	111
		Thailändische Geschmorte Querrippe vom Rind (Neau Tun)	112

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

FISCH UND MEERESFRÜCHTE – SCHÄTZE AUS MEER UND FLUSS

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

APPETIZER UND KLEINE GERICHTE ZUM GEMEINSAMEN GENIESSEN

Knusprige thailändische Frühlingsrollen (Popia Taud)	
Schweinefleischspießchen vom Grill (Mu Ping)	
Frittierte Wantans (Kiao Taud)	
Gefüllte Hähnchenflügel alias Engelsflügel (Pik Gai Yat Sai)	
Roti-Brot	
Hähnchen-Laab aus Isaan (Laap Gai Isaan)	
Hähnchen-Saté (Satay Gai)	
Gedämpfte Teigtaschen thailändische Art (Kanom Jib)	
Herzhafte thailändische Häppchen (Miang Kham)	
Frittierte thailändische Fischküchlein (Tod Man Pla)	
Herhaftes gedörrttes Schweinefleisch (Mu Dat Diao)	

SALATE UND UMAMI-GEMÜSE

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

113	Pfannengerührte Bohnensprossen mit gebratenem Tofu (Thua Ngok Pad Taohu)	165
114	Fliegender Wasserspinat (Pak Bung Fai Deng)	167
115		
116	THAILÄNDISCH VEGAN	169
119	Pfannengerührter scharfer Basilikum-Tofu (Kra Pao Taohu)	171
123	Veganes Pad Siu (Pad Siu Jay)	172
125	Vegane Kokos-Galgant-Suppe (Tom Kha Jay)	174
126	Veganes gelbes Curry (Gang Leung Jay)	175
129	Veganes Pad Thai (Pad Thai Jay)	177
131	Vegane betrunke Nudeln (Pad Ki Mao Jay)	178
132	Thailändischer veganer Bratreis (Khao Pad Jay)	181
135	Veganes Tofu-Larb (Taohu Lap)	182
136	Pfannengerührter chinesischer Brokkoli (Pad Khana)	183
139	Tofu-Saté (Taohu Satay)	184
140	Nordthailändischer Auberginen-Chili-Dip (Nam Prik Num)	186
141	Vegane Erdnussoße (Nam Jim Satay Jay)	187
145		
148	KANOM WAN – DOLCE VITA AUF THAILÄNDISCH	188
151	Kokoscreme im Kabocha-Kürbis gedämpft (Faktong Sangkaya)	193
152	Süße Kokosmilch-Pfannkuchen (Kanom Krok)	194
153	Thailändische Crêpes mit Pandancreme (Kanom Tokyo)	197
154	Kokos-Klebreis mit Mango (Khao Niao Mamuang)	198
155	Thailändischer Eistee (Cha Nom Yen)	201
158	Thailändischer Eiskaffee (Cafe Yen)	202
159		
151	SOSSEN, DIPS UND WÜRZSOSSEN	204
152	Thailändische Erdnussoße (Nam Jim Satay)	206
153	Großmutters Universal-Dip	207
154	Fischsoße mit Chiliischoten (Prik Nam Pla)	207
155	Selbst gemachte Srirachasoße	208
158	Ajadsoße oder Gurkenrelish für Saté (Nam Jim Ajad)	209
159	Essig mit Chiliischoten (Prik Nam Som)	209
161	Selbst gemachte süße Chilisoße (Nam Jim Gai)	210
162		
164	Danksagung	212
161	Über die Autoren	213
162	Register	214