Hackfleisch auf würzige Thai-Art

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Nach den Feiertagen auch keine Lust auf aufwendige Kochabenteuer, aber trotzdem Lust auf etwas Außergewöhnliches? Dann ist dieses Rezept das Richtige. Geht fix, die Zutatenanzahl ist überschaubar, aber die exotische Mischung garantiert eine Geschmacksexplosion. Pad Kra Pao ist ein beliebtes Thai-Gericht mit Schweinehack und viel Thai-Basilikum (schmeckt anders als normales Basilikum!). Chilis sorgen zudem für wohlige Wärme. Echtes Soulfood für kalte Tage.

■ Zutaten **Portionen: 2**

400 g	Schweinehackfleisch
3	Knoblauchzehen und 1 kleines Stück Ingwer
2-3	Chilischoten
1 Bund	Thaibasilikum
1	Zwiebel
1 EL	Fischsoße und 2 EL Sojasoße
1/2 EL	Zucker



Zubereitung: So wird's gemacht

■ **Chilischoten** waschen, putzen, die Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Wer schärfeempfindlich ist, sollte erstmal mit einer Chilischote beginnen und dann später bei Bedarf nachschärfen. Wer Schärfe liebt, kann ruhig in die Vollen gehen.

■ Die **Zwiebel**, das Stück **Ingwer** und die **Knoblauchzehen** fein hacken und zusammen mit den gehackten **Chilischoten** in etwas Öl (gerne Erdnuss- oder Sesamöl, funktioniert aber auch mit Pflanzen- oder Rapsöl) in einer tiefen Pfanne oder einem Wok anbraten, bis alles leicht braun ist.

■ Das **Schweinegehackte** hinzufügen und krümelig anbraten. Sobald das Hackfleisch braun ist, den **Zucker**, die **Soja-** und die **Fischsoße** hinzugeben und alles für knapp eine Minute weiterkochen.

■ Mit etwas Wasser (oder Brühe) ablöschen, die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen.

■ **Thai-Basilikumblätter** waschen, abzupfen und zur Hackmischung dazugeben. Die Blätter nur kurz zusammenfallen lassen, unter das Hack rühren. Nochmals mit **Sojasoße** und **Fischsoße** abschmecken.

■ Das Hackfleisch mit **gekochtem Reis** servieren. Wer mag, kann auch noch ein Spiegelei scharf anbraten und zum Pad Kra Pao dazureichen.

Das Küchen-Lexikon

Exotisches Basilikum mit drei Arten

Thai-Basilikum oder thailändisches Basilikum bezeichnet mindestens drei verschiedene Arten der Pflanzengattung Basilikum, die alle in der thailändischen Küche als Gewürz verwendet werden: **Horapa** (Foto) ähnelt unserem Basilikum optisch, hat aber einen anis- und lakritzartigen Geruch und Geschmack. Es ist tatsächlich eine botanische Varietät der europäischen Basilikumpflanze.

Maenglak hat etwas pelzigere Blätter und besticht durch intensiven Zitronengeruch (wird auch „Zitronenbasilikum" genannt). Es wird gerne für Fisch, Suppen und in Getränken verwendet. **Kaprao** mit rötlichen Blättern und einem Nelken- bis Pimentgeruch wird in Wok-Gerichten und zu gebratenem Fleisch verwendet. Für das Rezept oben eigen sich besonders Horapa und Kaprao. Horapa bekommt man auch gut in gehackter Form im Glas. Schmeckt nicht ganz so gut wie frisch, tut es aber auch.

Fotos: iStockphoto/Getty, Hersteller