

Thailändische Spargel-Hackpfanne "König Bhumibol"

Spargel asiatisch – köstlich gewürzt mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und Limette – kombiniert mit Hackfleisch und Gemüse eurer Wahl. PAD KRA PAO – der Klassiker aus Thailand mit Spargel.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 60 Min. · 4 Portionen

Zutaten

3-5 cm Ingwer
4 Knoblauchzehen
1 mittelgroße Zwiebel
500 g Rinderhackfleisch
1 kg weißer Spargel
4 Kartoffeln
1 Paprikaschote
Saft einer Limette
1 Chilischote (optional nach Geschmack)
Koriander fein gehackt
200 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
5 EL Sojasauce (mindestens)
Einige Spritzer Fischsauce
1 EL Zucker

Zubereitung

1. Wichtig vorweg: Für alles Gemüse gilt: Kleinschneiden. Je kleiner und feiner, umso besser. Den Spargel schräg in größere Streifen schneiden. Wie bei vielen asiatischen Rezepten soll das Gemüse bissfest sein. Mindestens. Wenn sich Kartoffeln auflösen und das Gericht andicken, oder der Spargel besser zu lutschen, als zu beißen ist, muss das Gericht als missglückt gelten.
2. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln anbraten. Mittlere Temperatur. Weicher werden lassen, nicht bräunen.
3. Gehacktes zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bald den Zucker zugeben. Mittlere Temperatur. Wenn viel Flüssigkeit austritt, Temperatur etwas erhöhen. Aber nicht anbrennen lassen.
4. Wenn alle Flüssigkeit verdampft ist und die Fleisch/Zwiebel/Knoblauch/Ingwer-Mischung zischt, mit Sojasauce ablöschen.
5. Jetzt restliches Gemüse hinzugeben. Auch den in schräge Streifen geschnittenen Spargel. Anbraten. Nicht zu heiß, aber auch nicht zu lau. Permanent wenden, damit nichts anbrät. Wer es scharf möchte, kann in diesem Schritt die Chilischote zugeben.
6. Mit etwas Brühe angießen. Es soll ein wenig Flüssigkeit im Spiel sein, um das Garen des Gemüses zu unterstützen. Aber keine Suppe herstellen. Mit ein paar Spritzern Fischsauce abschmecken. Vorsicht mit der Fischsauce. Der Geschmack kann schnell dominieren, soll er aber nicht.

7. Auf dem Teller mit Koriander bestreuen.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/thailaendische-spargel-hackpfanne-koenig-bhumibol>