

KO SAMUI SCHNITZEL: "PAD KA PROUW MU"

Rezept von Carsten Schnakenburg „The Butchers“, Offenbach

Zutaten:

200g Schweinehackfleisch

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1-2 Thai Chilis

2 EL Oystersoße

1 EL Fischsoße

3 EL Wasser

1 TL Gemüsebrühe

Salz/Pfeffer

Thai Basilikum (Kaprouw)

Zubereitung:

Hackfleisch mit Zwiebel und Knoblauch scharf anbraten, dann Chili, Oyster- und Fischsoße und Wasser dazugeben. Kurz köcheln lassen, mit Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine gute Handvoll Thai Basilikum dazugeben, einmal durchschwenken und servieren. Dazu Reis und Spiegelei servieren.