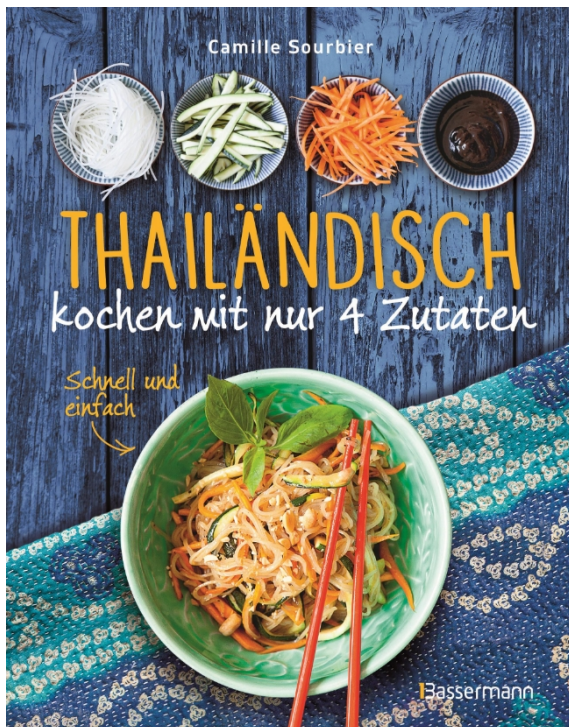




# Leseprobe

Camille Sourbier

## **Thailändisch kochen mit nur 4 Zutaten - Schnell und einfach**

Originalrezepte aus einer der besten asiatischen Küche

---

Bestellen Sie mit einem Klick für 7,99 €



---

Seiten: 96

Erscheinungstermin: 15. Oktober 2025

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

[www.penguin.de](http://www.penguin.de)

# Darf's doch ein bisschen mehr sein?

Vier Zutaten: Das ist alles, was Sie brauchen, um jedes der in diesem Buch vorgestellten Rezepte ganz einfach umzusetzen. Falls Sie die Gerichte weiter aufpeppen möchten, empfehle ich Ihnen folgende Zutaten:

## Schnelle Saté-Sauce

- Ein bisschen Rohrzucker
- Ein bisschen Nuoc Mâm
- Für einen intensiveren Geschmack fein geschnittenen Koriander in die Mischung geben.

## Rindfleischsalat auf thailändische Art

- Das Thai-Basilikum durch Koriander ersetzen.
- Mit ein bisschen gehackter Chilischote und gehackten Erdnüssen bestreuen.
- Einen Esslöffel Sesamöl in die Marinade geben.

## Papayasalat

- Ein paar Zweige frischer Koriander
- Ein paar frische Sojasprossen oder andere Sprossen

## Avocado-Krabben-Salat

- Einige Zweige Koriander oder Thai-Basilikum, gehackt
- Einige gehackte Erdnüsse

## Mango-Thunfisch-Tatar

- Ein paar Halme Thai-Schnittlauch, gehackt
- Ein bisschen Chili

## Gurken-Tofu-Salat mit Ingwer

- Ein paar Zweige frisches Thai-Basilikum oder frischer Koriander, gehackt

## Curry mit Schweinefleisch und Ananas

- 1 EL Nuoc Mâm
- 1 EL brauner Zucker

## Massaman-Lammcurry

- 1 Löffel Nuoc Mâm
- 1 Löffel brauner Zucker
- Einige gehackte Erdnüsse
- Ein paar grob gewürfelte Kartoffeln

## Rindercurry mit Auberginen

- 1 halben Bund frisches Thai-Basilikum anstelle des Korianders verwenden.

## Rinderhackfleisch mit Thai-Basilikum

- Ein paar Bambussprossen
- Etwas gehackte Chilischote

## Khao-Soi-Nudelsuppe mit Garnelen

- Ein paar Sojasprossen
- Ein Schuss Limettensaft
- 2 EL Schnittlauchröllchen oder 1 EL frisch gehackter Koriander

## Pad Thai

- 1 Handvoll gehackte Erdnüsse
- Ein paar Zweige frischer Koriander, gehackt

## Gebratene Nudeln

- Vor dem Servieren mit Koriander bestreuen.

## Dorade mit Zitronengras

- Vor dem Garen eine gehackte rote Chilischote hinzufügen.

## Geschmorte Garnelen mit Kokosmilch und Tamarinde

- Ein paar Zweige frisches Thai-Basilikum oder frischer Koriander, gehackt

