

# 101

Jet Tila  
mit Tad Weyland Fukomoto

# THAI- KLASSIKER, die du gekocht haben musst

Beliebte und authentische  
Rezepte: Currys, Dumplings,  
Pad Thai und mehr

**riva**

# 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
<b>CURRYS UND SUPPEN – YAM-BOWLS</b>	<b>21</b>	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 Currypaste (Prik Gaeng Deng)	31	<b>HÄHNCHEN UND ENTE – KÖSTLICHES FEDERVIEH</b>	<b>85</b>
Grüne Currypaste (Prik Gaeng Kiao)	31	Neues thailändisches BBQ-Hähnchen (Gai Yang)	87
Gelbe Currypaste (Prik Gaeng Leung)	34	Thailändisches Cashew-Hähnchen (Gai Pad Med Mamuang Himaphan)	88
Panang-Currypaste (Prik Gaeng Panang)	34	Salat mit Entenfleisch und Litschis (Yam Ped Yang Linchee)	91
Massaman-Currypaste (Prik Gaeng Massaman)	35	Neues Hähnchen Prik King (Prik King Gai)	92
Suppe Tom Yam mit Garnelen (Tom Yam Kung)	36	Hähnchenreis Hainan (Khao Man Gai)	95
Bootnudelsuppe mit Rindfleisch (Kuai Tiao Reua)	39	Brathähnchen Hat Yai (Gai Taud Hat Yai)	97
Kokos-Hähnchen-Suppe (Tom Kha Gai)	40	Hähnchencurry mit Nudeln aus Nordthailand (Khao Soi Gai)	99
Thailändischer Reisbrei mit Schweinehackfleischbällchen und eingerührtem Ei (Chok Mu)	42	<b>VON RIND UND SCHWEIN – FLEISCHZEIT!</b>	<b>100</b>
Thailändische Hühnerbrühe	43	Pfannengerührtes Rindfleisch mit Knoblauch und Pfeffer (Nua Tod Kratiem Prik Thai)	103
<b>NUDELN FÜR EIN LANGES LEBEN</b>	<b>44</b>	Nudelcurry mit geschmortem Rindfleisch aus Nordthailand (Khao Soi Neau Tun)	104
Mein klassisches Pad Thai	47	Schweinefleisch und Tomaten-Chili-Dip aus Nordthailand (Nam Prik Ong)	106
Nudeln Lad Na (Kuai Tiao Lad Na)	49	Rotes gebratenes Schweinefleisch (Mu Deng)	107
Hähnchen Pad Siu (Pad Siu Gai)	50	Wasserfall-Rindfleisch im Isaan-Stil (Nam Tok Neau)	109
Gebratene Reisnudeln mit Hähnchen und Tintenfisch (Kuai Tiao Gai Kua)	52	Thailändisches süßes Schweinefleisch (Mu Wan)	110
Betrunkene Nudeln (Pad Ki Mao)	53	Neues Rindfleisch-Saté (Neau Satay)	111
Knusprige klebrige Tamarindennudeln (Mi Krob)	55	Thailändische Geschmorte Querrippe vom Rind (Neau Tun)	112
Pfannengerührte Glasnudeln (Pad Wun Sen)	56		
Frische Reisnudeln (Kuai Tiao Sen Yai)	58		
<b>KIN KHAO REUYANG? – HAST DU HEUTE REIS GEGESSEN?</b>	<b>61</b>		
Thailändischer Bratreis mit Hähnchen im Streetfood-Stil (Khao Pad Gai)	63		

Pfannengerührtes scharfes Basilikum-Hackfleisch (Pad Kra Pao Neau Sap)	113	Pfannengerührte Bohnensprossen mit gebratenem Tofu (Thua Ngok Pad Taohu)	165
Himmliches Dörrfleisch vom Rind (Neau Sawan)	114	Fliegender Wasserspinat (Pak Bung Fai Deng)	167
Thailändisches Omelett mit Schweinehackfleisch (Khai Jiao Mu Sab)	115		
Knuspriger Schweinebauch (Mu Krob)	116	<b>THAILÄNDISCH VEGAN</b>	<b>169</b>
Wurst aus Nordthailand (Sai Ua)	119	Pfannengerührter scharfer Basilikum-Tofu (Kra Pao Taohu)	171
		Veganes Pad Siu (Pad Siu Jay)	172
<b>FISCH UND MEERESFRÜCHTE – SCHÄTZE AUS MEER UND FLUSS</b>	<b>123</b>	Vegane Kokos-Galgant-Suppe (Tom Kha Jay)	174
Thailändische Garnelenplätzchen (Tod Man Kung)	125	Veganes gelbes Curry (Gang Leung Jay)	175
Muscheln in Soße aus gerösteten Chilischoten (Hoi Lai Pad Prik Pao)	126	Veganes Pad Thai (Pad Thai Jay)	177
Knuspriger Welsfloß-Salat mit grüner Mango (Yam Pla Duk Fu)	129	Vegane betrunkene Nudeln (Pad Ki Mao Jay)	178
Frittierte Forelle mit Salat aus grüner Mango (Pla Taud Mamuang Yam)	131	Thailändischer veganer Bratreis (Khao Pad Jay)	181
Frittierter Tilapia mit Drei-Aromen-Soße (Pla Tub Tim Thod Sam Rod)	132	Veganes Tofu-Larb (Taohu Lap)	182
Gedämpfte Muscheln mit thailändischen Kräutern in scharfer Brühe (Hoi Malaeng Pu Nung)	135	Pfannengerührter chinesischer Brokkoli (Pad Khana)	183
		Tofu-Saté (Taohu Satay)	184
		Nordthailändischer Auberginen-Chili-Dip (Nam Prik Num)	186
		Vegane Erdnusssoße (Nam Jim Satay Jay)	187
<b>APPETIZER UND KLEINE GERICHTE ZUM GEMEINSAMEN GENIESSEN</b>	<b>136</b>	<b>KANOM WAN – DOLCE VITA AUF THAILÄNDISCH</b>	<b>188</b>
Knusprige thailändische Frühlingsrollen (Popia Taud)	139	Kokoscreme im Kabocha-Kürbis gedämpft (Faktong Sangkaya)	193
Schweinefleischspießchen vom Grill (Mu Ping)	140	Süße Kokosmilch-Pfannkuchen (Kanom Krok)	194
Frittierte Wantans (Kiao Taud)	141	Thailändische Crêpes mit Pandancreme (Kanom Tokyo)	197
Gefüllte Hähnchenflügel alias Engelsflügel (Pik Gai Yat Sai)	142	Kokos-Klebreis mit Mango (Khao Niao Mamuang)	198
Roti-Brot	145	Thailändischer Eistee (Cha Nom Yen)	201
Hähnchen-Laab aus Isaan (Laap Gai Isaan)	148	Thailändischer Eiskaffee (Cafe Yen)	202
Hähnchen-Saté (Satay Gai)	151		
Gedämpfte Teigtaschen thailändische Art (Kanom Jib)	152	<b>SOSSEN, DIPS UND WÜRZSOSEN</b>	<b>204</b>
Herzhafte thailändische Häppchen (Miang Kham)	153	Thailändische Erdnusssoße (Nam Jim Satay)	206
Frittierte thailändische Fischküchlein (Tod Man Pla)	154	Großmutter's Universal-Dip	207
Herzhaftes gedörrtes Schweinefleisch (Mu Dat Dia)	155	Fischsoße mit Chilischoten (Prik Nam Pla)	207
		Selbst gemachte Srirachasoße	208
		Ajadsoße oder Gurkenrelish für Saté (Nam Jim Ajad)	209
		Essig mit Chilischoten (Prik Nam Som)	209
		Selbst gemachte süße Chilisoße (Nam Jim Gai)	210
<b>SALATE UND UMAMI-GEMÜSE</b>	<b>157</b>	Danksagung	212
Kokos-Mango-Salat mit Garnelen (Yam Mamuang)	158	Über die Autoren	213
Thailändischer Rindfleischsalat (Yam Neua)	159	Register	214
Papayasalat (Som Tam Thai)	161		
Salat mit knusprigem Wasserspinat (Yam Pak Bung)	162		
Thailändischer Yam-Reissalat (Khao Yam)	164		