BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

PAD KRA PAO MIT BREW HACK.

BB-080

REZEPT VON
STUDIERENDENWERK HEIDELBERG

‚Pad Kra Pao' heißt gebratenes Heiliges Basilikum. In Thailand ist es das Alltagsgericht schlechthin, scharf, salzig und in Minuten fertig.

42 g
PROTEIN JE PORTION

	ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
	ZUTATEN		
☐	Brew Hack	1,2 kg	12 kg
☐	Kokosmilch	1 l	10 l
☐	Zwiebeln in Würfeln	300 g	3 kg
☐	Dunkle Sojasauce	300 ml	3 l
☐	Rote Currypaste, vegetarisch	50 g	500 g

	ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
	ZUTATEN, WEITER		
☐	Gehackter Knoblauch	50 g	500 g
☐	Gehackter Ingwer	50 g	500 g
☐	Pflanzliche Miso-Paste	40 g	400 g
☐	Limettensaft	30 ml	300 ml
☐	Speiseöl	20 ml	200 ml
☐	Bird-Eye-Chili	n. B.	n. B.

1 Speiseöl erhitzen, Knoblauch, Ingwer und Bird-Eye-Chili kurz anrösten.

2 Brew Hack zugeben und kräftig anbraten.

3 Zwiebeln zugeben und mitbraten.

4 Rote Currypaste und pflanzliche Miso-Paste einrühren, kurz mitrösten.

5 Mit dunkler Sojasauce und Kokosmilch ablöschen, aufkochen und abschmecken.

6 Mit Limettensaft abschmecken. Dazu Basmatireis und marinierter Pak Choi.

Ersetzt das Hähnchenhack 1:1. Dazu Basmatireis, marinierter Pak Choi.

STUDIERENDENWERK HEIDELBERG