

Rotes  
Thai-Curry



Panaeng-Curry



Grünes  
Thai-Curry



# Panaeng-Curry

4 Portionen



---

120 g	Ketchup	<b>Marinade</b> Zutaten in einer Schüssel verrühren. Seitan diagonal in ganz dünne Streifen schneiden, mit der Marinade mischen, 30 Minuten ziehen lassen.
1 TL	grüne Thai-Currypaste (Seite 118)	
1 EL	Tamari-Sojasauce	
400 g	Seitan	
3 EL	Öl	1 EL Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Thai-Currypaste, Tomatenpüree und Hälfte der Erdnüsse zugeben, zwei Minuten andünsten. Kokosmilch, Bouillon, Kaffir-Limetten-Blätter, Sojasauce und Zucker zugeben, umrühren. 15 Minuten einkochen lassen, gelegentlich umrühren.
1 TL	grüne Thai-Currypaste	
2 EL	Tomatenpüree	
80 g	Erdnüsse, gehackt	
6 dl	Kokosmilch	
4 dl	Bouillon	
2	Kaffir-Limetten-Blätter	
3 EL	Tamari-Sojasauce	
2 EL	Rohrzucker	
100 g	Long Beans	
200 g	Minimaiskolben	
1	Aubergine	Aubergine in 1,5 cm grosse Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Bratpfanne stark erhitzen, Aubergine goldbraun anbraten, auf Haushaltspapier entfetten. 1 EL Öl in der Bratpfanne erhitzen, marinierten Seitan goldbraun anbraten, auf Haushaltspapier entfetten.
	Salz, Pfeffer	Kaffir-Limetten-Blätter aus dem Curry nehmen. Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Angebratene Auberginenwürfel, Seitan, Maiskolben und Long Beans zugeben, Sauce erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit den gehackten Erdnüssen bestreuen.

---

