

## Inhalt

<b>Vorwort des Herausgebers</b> .....	9
<b>Vorwort der Autorin</b> .....	10
<b>Essen und Trinken in Thailand</b> .....	11
Essgewohnheiten und Menüplanung .....	11
<b>Was macht die thailändische Küche aus?</b> .....	13
Curry-Pasten .....	15
Küchengeräte .....	17
Gartechniken .....	18
Getränke .....	19
Einkaufen .....	20
Zutatenlexikon.....	21

## Rezepte

<b>Suppen</b> .....	31
Saure Shrimps-Suppe .....	31
Tom Yam mit frischen Pilzen .....	32
Reissuppe mit Putenfleisch.....	33
Reissuppe .....	34
Kokossuppe mit Huhn .....	35
Thailändische Gemüsesuppe .....	36
Thailändische Fleischsuppe .....	37
Klare Entensuppe .....	38
Tofu-Suppe.....	39
Saure Fischsuppe .....	40
Nudelsuppe mit Schweinefleisch .....	41
<b>Salate</b> .....	42
Scharf-süßer gemischter Salat .....	42
Gemischter Salat mit Schweinefleisch und Krabben ...	43
Scharfer Papayasalat.....	44
Thunfischsalat .....	47
Scharf-saurer Shrimps-Salat .....	48
Weißkohl-Salat .....	49

Schinken-Salat.....	50
Rindfleisch-Sellerie-Salat.....	51
Gurkensalat.....	52
Mixed Pickles.....	53
<b>Eier-, Tofu- und Gemüsegerichte .....</b>	<b>54</b>
Frühlingsrollen.....	54
Hackfleisch-Omelett .....	56
Gebratener Tofu .....	57
Tofu im Weißkohlmantel.....	58
Spargel, Broccoli und Rosenkohl in Austernsoße .....	60
Reis mit Gemüse und Cashewnüssen.....	61
<b>Geflügelgerichte .....</b>	<b>62</b>
Grüner Hühner-Curry .....	62
Roter Hühner-Curry .....	63
Hühner-Curry mit Bambussprossen .....	64
Reis mit Huhn und Cashewnüssen .....	65
Huhn mit Ingwerscheiben in Kokosmilch .....	66
Chop Suey mit Huhn und Shrimps .....	67
Huhn auf Spinat mit Erdnusssoße.....	68
Gebackenes Huhn.....	69
Hühnerschenkel mit gewürztem Reis .....	70
Knoblauch-Huhn .....	71
Hähnchenflügel mit gerösteter Curry-Paste .....	72
Huhn mit verschiedenem Gemüse auf Reis .....	73
<b>Fleischgerichte .....</b>	<b>74</b>
Saté-Spießchen.....	74
Süß-saure Schweinerippchen.....	76
Roter Schweinebraten mit Reis .....	78
Schweinefleischstreifen mit Sellerie .....	79
Knusprige Rinderstreifen mit frischem Gemüse.....	80
Schweinefleisch-Curry im ländlichen Stil.....	81
Masman-Curry.....	82
Chilifleisch.....	83

Hackfleisch im Teignetz .....	84
Hackfleisch mit Minzblättern .....	85
Gegrilltes Schweinefleisch süß-sauer .....	86
Panang Fleisch-Bällchen .....	87
Gebratener Reis mit Schweinefleisch und Eiern .....	88
Schmorfleisch mit Tomaten und Bohnen .....	89
Rindfleisch mit gebratenem Broccoli .....	90
Knoblauchfleisch .....	91
<b>Fischgerichte</b> .....	92
Gebratener Fisch .....	92
Gebratener Fisch mit Sojabohnen-Soße .....	93
Fisch-Curry .....	94
Süß-saurer Fisch .....	95
Gedämpfter Fisch-Curry .....	96
Fischkuchen .....	99
Fisch und Gemüse in Kokossoße .....	100
Gebratener Fisch mit Ingwersoße .....	101
Fisch in Tomatensoße .....	102
Gebratener Salzhering mit Shrimppasten-Dip .....	103
<b>Meeresfrüchte</b> .....	104
Gebratene Garnelen mit Chilisoße .....	104
Gebratene Garnelen mit süß-saurem Dip .....	105
Garnelen im Teigmantel .....	106
Shrimps in Tomaten-Sherry-Soße .....	107
Zweifarbige Shrimpsbällchen .....	108
Abalone in Austernsoße .....	109
Gebackene Muscheln .....	110
Scharf-saurer Curry .....	111
Scharfer Curry .....	112
Reis mit Shrimps-Paste .....	113
Krabbenplätzchen .....	114
Tintenfisch-Salat .....	115

<b>Nudelgerichte</b> .....	116
Vegetarische gebratene Nudeln .....	116
Eiernudeln mit Hähnchenschenkel .....	117
Gebratene Nudeln nach Thai-Art .....	118
Knusprige gebratene Nudeln .....	119
Gebratene Nudeln mit Kokosnuss .....	120
Gebratene Nudeln mit Shrimpsauce .....	122
Reisnudeln mit Hackfleisch .....	123
<b>Süßspeisen</b> .....	124
Früchte mit Kokossirup.....	124
Orangen in Sirup .....	125
Bananenbällchen .....	126
Bananen in Sirup mit Kokoscreme .....	127
Mango mit scharf-süßer Fischsoße .....	128
Süßer Reis mit Shrimps-Topping .....	129
Kokosplätzchen .....	130
<b>Getränke</b> .....	131
Ananas Juice .....	131
Mangosaft .....	132
Guavensaft .....	133
Piña Colada .....	134
Chi Chi .....	135
Ananas-Rum-Cocktail .....	136
Whisky Sour.....	136
Eiskaffee .....	137

**Hinweis:** Bei der Mengenangabe „Tasse“ handelt es sich um eine übliche Kaffeetasse (ca. 200 ml).