

Ananas-Shrimp-Curry

Fruchtig. Sämig. Exotisch. Thailändisches Ananas-Shrimp-Curry schickt deine Geschmacksnerven auf eine wilde Reise! Hier baden Garnelen und zuckersüße Ananas-Stückchen in einer cremigen Sauce aus Kokosmilch und thailändischer Red Curry Paste. Ausschlaggebend für den authentischen Geschmack sind jedoch die richtigen Gewürze und Kräuter. So sind neben Dried Shrimp Paste vor allem Limettenblätter, Thai-Basilikum und Tamarindenpaste essentiell. Zaubere dein eigenes Ananas-Shrimp-Curry und genieße das Gefühl, in einer der vielen thailändischen Garküchen zu speisen.



Ananas-Shrimp-Curry | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 1 halbe Ananas (circa 450 Gramm) | 450 Gramm Garnelen | 350 Gramm rote Paprika | 50 Gramm Frühlingszwiebeln | 120 Gramm Thai Red Curry Paste | 800 Milliliter Kokosmilch | 120 Milliliter Gemüsefond | 2 Esslöffel Dried Shrimp Paste | 6 Kafir Limettenblätter | 6 Blätter Thai-Basilikum | 2 Esslöffel Fischsauce | 2 Esslöffel Palmzucker | 1 Esslöffel Tamarindenpaste



Ananas-Shrimp-Curry | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (45 Minuten): 1. Ananas schälen, dann in Scheiben schneiden, den Strunk entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. 2. Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. 3. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. 4. Garnelen gründlich waschen. Wenn du magst kannst du sie nicht nur entdarmen, sondern auch bereits schälen. 5. In einem Topf unter ständigem Rühren die Hälfte der Kokosmilch zusammen mit Red Curry Paste erhitzen, bis eine sämige Masse entsteht. 4. Sobald die Masse leicht klebrig wird, die restliche Kokosnussmilch und den Gemüsefond hinzugeben. 5. Jetzt die Ananaswürfel (wenn du magst, kannst du diese vorher leicht in einer Pfanne karamellisieren), die Dried Shrimp Paste und den Palmzucker hinzugeben. 6. Als nächstes die Limetten- und Basilikumblätter hinzufügen (bei Verwendung eines Teesiebes, kannst du sie später wieder leicht entfernen). 7. Paprika hinzufügen und das Curry circa zehn Minuten köcheln lassen. 8. Das Curry mit Fischsauce und Tamarindenpaste abschmecken, dann die Shrimps kurz in der Sauce gar ziehen lassen (je nach Hitze dauert dies zwischen zwei und fünf Minuten). 9. Ananas-Shrimp Curry mit Frühlingszwiebeln dekoriert servieren.

Jetzt noch mehr thailändische Gerichte wie [Pad Thai mit Shrimps](#) und [Tom Ka Gai](#), weitere [asiatische Rezepte](#) und mehr [Gerichte mit Garnelen](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 664 Kalorien | 45,4 Gramm Fett | 34,2 Gramm Kohlenhydrate | 27,99 Gramm Eiweiß