

THOM-KHA-GAI-EINTOPF IM DUTCH OVEN

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

1,5 KG Putenbrust in dünne Streifen geschnitten
1 L Kokosmilch
1 L Wasser
2 BEUTEL (750 G) TK-Wokgemüse
1 BUND Frühlingszwiebeln in 3 cm breite Streifen geschnitten
2 EL Rote Currypaste
3 Zitronengrasstängel (geplättet)
1 Dose (450 G) Ananasstückchen
2 EL Gehackte Korianderblätter
4 EL Erdnussbutter
Sojasauce, hell
Fischsauce, japanisch

❶ Den Grill mit dem Weber Gourmet BBQ Dutch-Oven-Einsatz für direkte Hitze auf 220 °C vorheizen. Die Kokosmilch, 500 ml Wasser, die rote Currypaste und das Zitronengras in den Weber Gourmet BBQ Dutch-Oven-Einsatz geben und das Ganze aufkochen.

❷ In der Zwischenzeit die Putenbruststreifen mit der Soja- und der Fischsauce würzen. Dann das Fleisch in den Sud geben und dieses für etwa 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Wokgemüse und die Frühlingszwiebeln hinzugeben und dieses für weitere 5 Minuten kochen. Je nach Bedarf immer wieder etwas Wasser hinzugeben. Danach die Ananasstücke hinzugeben und miteinander verrühren (je nach Sämigkeit kann auch etwas von dem Ananassaft untergerührt werden).

❸ Abschließend das Zitronengras aus der Sauce entfernen, mit der Soja- und Fischsauce abschmecken und die Erdnussbutter unterrühren. Vor dem Servieren mit dem frischen Koriander bestreuen.

GRILLAKADEMIE TIPP:

Für eine vegetarische Variante, Fleisch weglassen und Gemüseanteil verdoppeln. Man kann auch Shiitakepilze, Chinakohl, Bambussprossen usw. hinzugeben. Dann ist natürlich etwas mehr Würze nötig.

GRILLTYP: Alle Grills mit GBS

VORBEREITUNGS-/GRILL-ZEIT: 30/25 Min.

GRILLMETHODE: Direkte Hitze, 220 °C

KOHLEART: Long Lasting Premium Briquettes

ANZAHL DER KOHLESTÜCKE: 50

SCHWIERIGKEITSGRAD: Mittel

EMPFOHLENES ZUBEHÖR: Dutch Oven und Wokbesteck