

# Pad Thai

<b>Autor:</b>	Lung Priau	<b>Menge:</b>	für 2-3 Personen
<b>Vorbereitungszeit:</b>	60 Minuten	<b>Kochzeit:</b>	30 Minuten

## Zutaten:

### Für die Pad Thai Sauce

- 2 Esslöffel ( ca. 30g) Palmzucker
- 4 Esslöffel Wasser
- 2 Esslöffel Fischsauce
- 4 Esslöffel Tamarindenpaste

### Für das Pad Thai

- 100g Reismudeln, mittlere Größe (mindestens eine Stunde in Wasser eingeweicht)
- Pflanzenöl (hocherhitzbar, für den Wok nehme ich gerne Erdnussöl)
- 100g Hähnchenbrust in Streifen geschnitten(ca. 0,5 cm bis 1 cm)
- 5 mittlere Garnelen (z.B. Black Tiger), ohne Kopf, geschält und entdarnt
- 2 mittlere Schalotten grob gehackt
- 100g gepresster Tofu in 1cm kleine Würfel geschnitten (hier durch Champignons ersetzt)
- 3 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- Chiliflocken je nach Geschmack (das Gericht sollte nur eine milde Schärfe bekommen)
- 2 Esslöffel getrocknete mini Garnelen, kleingeschnitten (erhältlich im Asia Supermarkt)
- 3 Esslöffel frisch geröstete Erdnüsse, gehackt (am besten sind ungesalzene, geschälte Erdnüsse)
- 2 Eier
- 2 Tassen Mungobohnensprossen, gewaschen und abgetropft
- 10 Stängel Knoblauch Schnittlauch, in ca. 5 cm Stücke geschnitten (habe ich durch 4 Frühlingszwiebeln ersetzt)
- 1 Limette
- für die Garnitur etwas Mungobohnensprossen und Knoblauch Schnittlauch zurückhalten

### Außerdem

- Pfannenwender
- Wok
- Topf
- Schüssel
- Schneidebrett
- Messer
- Feines Sieb

Die Reismnudeln sollten mindestens eine Stunde vorher in lauwarmen Wasser eingeweicht werden.

Für die Pad Thai Sauce den Palmzucker in einem Topf karamellisieren. Wenn der Zucker geschmolzen ist und etwas Farbe angenommen hat (nicht zu dunkel werden lassen, sonst wird er bitter!) das Wasser, die Fischsauce und die Tamarindenpaste dazugeben. Die Sauce aufkochen lassen bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Danach die Hitze wegnehmen.

Etwas Öl in den Wok geben, das Hähnchen scharf darin anbraten und herausnehmen. Genauso mit den Garnelen verfahren. Dann die Schalotten, Tofu (ich hatte Pilze), Knoblauch, Chiliflocken und die getrockneten Garnelen im gleichen Öl anbraten. Evtl. noch etwas Öl dazugeben, wenn es im Wok zu trocken wird. Die Reismnudeln in einem Sieb abtropfen lassen und mit einer Schere halbieren, damit sie nicht zu lang sind. In den Wok geben und kurz durchschwenken. Die Pad Thai Sauce zusammen mit der Hälfte der Erdnüsse hinzugeben und alles zusammen anbraten. Zwischendurch testen, ob die Nudeln gar sind (sie sollten noch ein wenig Biss haben, da sie noch nachziehen). Falls es im Wok zu trocken wird, ein wenig Wasser angießen, damit nichts anbrennt. Jetzt etwas Platz im Wok schaffen in dem man alles etwas zur Seite schiebt. Die beiden Eier in den Wok schlagen und etwas warten, damit das Ei Zeit hat zu stocken. Nach ca. 30 Sekunden alles durcheinander rühren. Zum Schluss die Mungobohnensprossen und den Knoblauch-Schnittlauch (ich hatte Frühlingszwiebeln) sowie das vorher angebratene Hähnchenfleisch und die Garnelen dazugeben und kurz durchschwenken. Die Hitze wegnehmen. Die Limette in drei Spalten aufschneiden und den Saft einer Spalte direkt in den Wok pressen. Jetzt kann man abschmecken. Ist es noch nicht salzig genug, dann mit Fischsauce nachhelfen - weitere Säure (Liemettensaft) kann man sich individuell direkt am Tisch nachwürzen.

Das Pad Thai auf einem Teller anrichten.

Garnieren mit dem Rest der Erdnüsse, etwas frischen Mungobohnensprossen, Knoblauch-Schnittlauch und Limettenspalten

Wenn du das Gericht nachgekocht hast, würde es mich sehr freuen wenn du ein Bild davon mit dem Hashtag [#lungprieu](#) und dem Tag @lungprieu auf Instagram posten würdest. Danke und guten Appetit!