



**THAI
MIX**
AUTHENTIC

Schlangenbohnen
haricots longs
fagioli stringa

Kaffirimonenblätter in Öl
feuilles de citronnier à l'huile
foglie di limetta kaffir sott'olio

Chili (rot und grün)
piments (rouges et verts)
pepperoncini (rossi e verdi)

Zitronengrasstängel
tiges de citronnelle
gambi di citronella

Ingwer
gingembre
zenzero

Auberginen weiss
aubergines blanches
melanzane bianci

Okra
gombos
gombi

Fingerwurz (Krachai)
petits doights (Krachai)
galanga minore (Krachai)

Schalotten
échalotes
sclaognas

Galangal
galanga
galanga

Baby Mais
mini-épis de maïs
pannochiette di mais

Zutaten:

Auberginen weiss
Schlangenbohnen
Baby Mais
Okra
Ingwer
Galangal
Zitronengrasstängel
Schalotten
Chili (rot und grün)
Fingerwurz (Krachai)
Kaffirimonenblätter in Öl

Ingrédients:

aubergines blanches
haricots longs
mini-épis de maïs
gombos
gingembre
galanga
tiges de citronnelle
échalotes
piments (rouges et verts)
petits doights (Krachai)
feuilles de citronnier à l'huile

Ingredienti:

melanzane bianci
fagioli stringa
pannochiette di maïs
gombos
zenzero
galanga
gambi di citronella
sclaognas
pepperoncini (rossi e verdi)
galanga minore (Krachai)
foglie di limetta kaffir sott'olio

Zubereitung für 3-4
Personen

Frische Zutaten: ca.
500g Rindshuft, Sweet &
Sour Sauce, Sojasauce

500g. Rindshuft in
Streifen schneiden, in 2 EL
Öl leicht anbraten und
mit Sojasauce würzen.
Das Fleisch mit dem
kleingeschnittenen
Gemüse im Bratensatz
dünsten. Mit 100g Sweet
& Sour Sauce und 1 dl
Wasser ablöschen. Alles
gut heiss werden lassen.
In einem Jasminreis-Ring
anrichten.

Préparation pour 3 à 4
personnes

Ingrédients frais: env.
500g de romsteak, sauce
sauce aigre-douce, sauce
soja

Couper 500g de romsteak
en lanières, les saisir dans
2 cs d'huile et assaisonner
de sauce soja. Faire
revenir la viande avec les
légumes coupés en petits
morceaux dans le jus de
cuisson. Moullier avec
100g de sauce sauce
aigre-douce et 1 dl d'eau.
Bien réchauffer le tout.
Dresser dans une
couronne de riz au
jasmin.

Preparazione per 3-4
persone

Ingredienti freschi: circa
500g di scamone di
manzo, salsa agrodolce,
salsa di soia

Tagliare a striscioline
500g di scamone di
manzo, rosolarlo legger-
mente in 2 cucchiai di
olio e insaporire con la
salsa di soia. Cuocere la
carne con la verdura
tagliata fine nel sugo di
cottura. Spegnerne con 100
g di salsa agrodolce e 1 dl
di acqua. Riscaldare bene
il tutto.
Servire con del riso al
gelsomino.

**THAI
MIX**
AUTHENTIC

500g e

Hergestellt in Thailand /
Fabriqué en Thaïlande /
Prodotto in Thailandia

Vorsicht: Augenkontakt mit Chilis vermeiden.
Attention: éviter tout contact du piment avec les yeux.
Attenzione: evitare che il peperoncino entri in contatto con gli occhi.



THAI GREEN CURRY

AUTHENTIC



Zubereitung für 2-3 Personen

Preparation pour 2 à 3 personnes

Preparazione per 2-3 persone

Frische Zutaten: ca. 200g-300g Pouletfleisch

Ingrédients frais: env. 200g à 300g de viande de poulet

Ingredienti freschi: ca. 200g-300g di carne di pollo

Currypaste mit wenig Öl in eine Pfanne geben, leicht anbraten bis sich das Aroma entfaltet, mit in 3 dl heissem Wasser aufgelöster Kokosmilch ablöschen. Die kleinen Auberginen vom Zweig nehmen, die grossen Auberginen in 6 Stücke schneiden, 4 Kaffirlimonenblätter in Streifen schneiden, alles beifügen und ca. 10 Min. unter ständigem Umrühren köcheln lassen.

Verser la pâte de curry et un peu d'huile dans une poêle et faire revenir doucement jusqu' à ce que l'arôme se développe, mouiller avec le lait de coco en poudre délayé dans 3 dl d'eau chaude. Détacher les petites aubergines de la grappe, couper les grandes aubergines en 6 morceaux et les feuilles de citronnier kaffir en lanières. Ajouter le tout au lait de coco et laisser mijoter env. 10 min. en remuant continuellement.

Rosolare leggermente la pasta di curry con un po' di olio in una padella finché non sprigiona tutto il suo aroma e spegnere con il latte di cocco sciolto in 3 dl di acqua. Togliere le mini melanzane dal grappolo, tagliare le melanzane grandi in 6 pezzi, tagliare a striscioline 4 foglie di kaffir, aggiungere il tutto e far cuocere a fuoco lento per circa 10 min. mescolando costantemente.

Dann das in ca. 1 cm breite Streifen geschnittene Pouletfleisch (ohne anbraten), eine entkernte und in 4 Streifen geschnittene Chilischote dazugeben, ca. 5-8 Min. unter ständigem Umrühren köcheln lassen. Ist die Sauce zu dick, mit Hühnerbouillon verdünnen.

Ajouter er ensuite la viande de poulet (cru) couée en lanières d'env. 1 cm et un piment épépiné et coupé en 4 lamelles. Laisser mijoter 5 à 8 min. tout en remuant. Si la sauce est trop épaisse, la diluer avec un peu de bouillon de poule.

Aggiungere poi la carne di pollo tagliata a striscioline di circa 1cm (senza rosolarla) e un peperoncino senza semi tagliato in 4 striscioline. Cuocere il tutto a fuoco lento per circa 5-8 min. mescolando costantemente. Se la salsa risulta troppo densa, diluirla con un po' di brodo di pollo.

Nicht mehr kochen.

Arreter la cuisson.

Fermare la cottura.

Vor dem Servieren Fischsauce und 1 Kaffeelöffel Zucker beifügen und die geschnittenen Basilikumblätter er einrühren. Mit Jasminreis servieren.

Avant de servir, ajouter la sauce de poisson, 1 cuillère à café de sucre et les feuilles de basilic hachées. Servir accompagné de riz au Jasmin.

Prima di servire, aggiungere la salsa di pesce, un cucchiaino di zucchero e le foglie di basilico tagliate a striscioline. Servire con del riso al gelsomino.

Vorsicht: Augenkontakt mit Chilis vermeiden.
 Attention: éviter tout contact du piment avec les yeux.
 Attenzione: evitare che il peperoncino entri in contatto con gli occhi.

Zutaten:

- Kefen
- Spargel grün
- Chili rot
- Auberginen weiss
- Kaffirlimonenblätter
- Auberginen Pea
- Zitronengras
- Pfeffer grün
- Kokosmilchpulver
- Curry Paste grün
- Fischsauce

Ingrédients:

- mange-tout
- asperges vert
- piments rouges
- aubergines blanches
- feuilles de citronnier kaffir
- aubergines pea
- citronnelle
- poivre vert
- lait de coco en poudre
- pâte de curry vert
- sauce de poisson

Ingredienti:

- taccole
- asparagi verde
- peperoncini rossi
- melanzane bianci
- foglie di limetta kaffir
- melanzane pea
- citronella
- pepe verde
- latte di coco polveroso
- pasta di curry verde
- salsa di pesce

THAI GREEN CURRY AUTHENTIC

500g e

Hergestellt in Thailand /
 Fabriqueé en Thaïlande /
 Prodotto in Thailandia