

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



'(S)anders' Weißwein Sander Demeter QbA 2012



Eine vollmundige Cuvée aus den Rebsorten Phönix und Silvaner von Demeter-Winzer Walfried Sander. Der Weinstock des Phönix ist widerstandsfähig gegen Pilzkrankheiten und somit perfekt für den biologischen

Anbau geeignet. Ein unkomplizierter Wein, der mit seinem Duft nach gelben Früchten und milder Säure hervorragend zu asiatischen Gerichten passt.



EINKAUFLISTE

- 500 g** geschälte Bio-Garnelen
- 1** Dose Kokosmilch
- 100 g** Bambussprossen
- 100 g** Zuckrerbsen
- 2** Stangen Zitronengras
- 2** mittelgroße Karotten
- 1** rote Chili
- 20 g** Basilikumblätter
- 12 El** Erdnussöl
- 2 El** rote Currypaste
- 2 El** Fischsauce
- 1 Tl** frisch geriebener Ingwer

(Rezept für 4 Personen)

panaeng goong

Garnelencurry in Kokosmilch

ZUBEREITUNG

1. Das Zitronengras, die Karotten und die Chili waschen und in kleine Scheiben schneiden. Die Bambussprossen gründlich abtropfen lassen und mit dem restlichen Gemüse auf einem Teller beiseite stellen.
2. Das Öl in einem Wok erhitzen, die Currypaste hinzugeben und unter ständigem Rühren erhitzen. Die Garnelen hinzufügen und ca. 3 min anbraten, anschließend die Garnelen aus dem Wok nehmen.
3. Das klein geschnittene Gemüse mit den Zuckrerbsen und dem Ingwer in den Wok geben und ca. 3 min dünsten. Das Ganze mit der Kokosmilch und der Fischsauce ablöschen und ca. 5 min ziehen lassen. Danach die Garnelen dazugeben und weitere 3 min mitdünsten.
4. Zu gedämpftem Reis servieren und mit Basilikumblättern garnieren.

 ca. 20 min  mittel

 amuse vin – eine Idee von:
Riegel Bioweine
www.riegel.de/amuse-vin

