Muscheln Thai red curry



Zutaten

10

- 10 kg Miesmuscheln
- 3 Zwiebel
- 3 Karotte
- 3 Stange Lauch
- 65 g Bresc gehackter Knoblauch
- 125 g Bresc Thailändisches rotes Curry
- 5 dl Kokosnussmilch
- 3 dl Weißwein
- Pfeffer nach Geschmack
- 40 g geschnittener Koriander
- 5 Limetten
- Öl zum Braten
- 500 g gedünsteter Pandanreis

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g

Zubereitung

Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Die Muscheln abspülen und auf offene Muscheln prüfen. Offene Muscheln wegwerfen, sie sind verdorben. Das Gemüse in etwas Öl dünsten und Curry und Knoblauch dazugeben. Die Muscheln Die Muscheln und Wein und Sahne hinzufügen. Großzügig mit Pfeffer bestreuen und vorsichtig umrühren. Die Muscheln in einem geschlossenen Topf kochen, ein paar Mal schütteln, bis sie sich alle geöffnet haben und nicht zu gar sind. Die Muscheln in der Sauce mit Koriander, Limettenstückchen und gedämpftem Reis servieren.