

HOBBYKOCHCLUB SCHLIERMER RÖMERTOPF



MENU

Kochabend 13. September 2018

Tod man Gung

Massaman

Melone und Sago in Sirup und Milch.

Der thailändische Kochabend erfolgt unter
Anleitung von Köchin Jat Mattes

Abmeldung bis 8. Sept. 2018 bei:

Arno Greter oder famgreter@bluewin.ch

Tisch 2, Godi, Urs, Jürg, Bruno, Karl – mit Fachfrau Jat Mattes

ทอดมันกุ้ง

Tod man Gung(Krevetten Bällchen)



Für 4 Portionen werden folgenden Zutaten

Benötigt:

1. 400g Krevetten.
2. 80g Schweinehackfleisch.
3. 2 Eier.
4. Ca. 100g Brotkrumen.
5. Ca. 100g Mehl.
6. 1 Stück Koriander.
7. 3-4 Stuck Knoblauchzehen.
8. Pfefferpulver je nach Bedarf.
9. Salz je nach Bedarf.
10. 500ml öl.
11. 2 Sauce

มัสมั่นMassaman



มัสมั่น Massaman.

Für 4 Portionen werden folgenden Zutaten

Benötigt:

1. 600g Schweinefleisch+4 Stücke Pouletunterschenkel.
2. 400g festkockende Kartoffeln.
3. 6-8 kleine Zwiebeln.
4. Ca. 150g Erdnüsse(ungesalzen).
5. 100g Massaman Currypaste.
6. 1 EL Fischsauce(order Salz je nach Bedarf).
7. 1 EL Palmzucker.
8. Ca. 500ml Kokosmilch.
9. 1 Stück Zimt.
10. 4 Stücke Sternanise.
11. Lorbeerblätter je nach Bedarf.
12. 2 EL Tamarindsauce.
13. Kardamon je nach Bedarf.
14. Beilage Reis.



Melone und Sago in Sirup und Milch.

1. Wasser
2. 200g. Sagoperlen
3. Sirup nach Bedarf
4. 600ml. Milch
5. 1 Melone