
Typ: Fisch

Quelle: e&t Feb 2013, 121

Bemerkungen: 22 Jan 16 bei Elsbeth zu Fischcurry

Zutaten: 100 g frisches Kokosfleisch (ersatzweise 75 g grobe getrocknete Kokosraspel)
100 g Tomaten
100 g rote Zwiebeln
eine grüne Chilischoten
Saft von einer Limette
ein Teelöffel Chilipulver
Zucker
Salz
Pfeffe

Rezept: Kokosfleisch schälen und auf der Küchenreibe fein rapeln. Stielansätze aus den Tomaten schneiden. Tomaten und Zwiebeln fein würfeln. Chilischoten längs halbieren, entkernen und grob hacken.

In einer Schale die vorbereiteten Zutaten mit Limetten-Saft, Chilipulver und einer Prise Zucker mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit den Händen gut durchkneten, bis sich alle Zutaten verbunden haben.

Falls Sie mit getrockneten Kokosraspeln arbeiten, weichen Sie sie 1 Stunde in 300 ml lauwarmem Wasser ein, dann abtropfen lassen und ausdrücken