

Indonesischer Krauttopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Putenschnitzel, 1 kleiner Weißkohl, 2 Paprikaschoten, 5 Zehen Knoblauch, 1 Zwiebel, 2 Esslöffel Olivenöl, Sojasoße u. Sambal Olek, je 1 Prise Salz, Pfeffer, Ingwer, Chilie u. Curry, 3 Esslöffel Erdnußbutter.

Die Vorbereitungen:

Putenschnitzel in Streifen schneiden. Weißkohl in Streifen, Paprika in Würfel sowie die Zwiebel u. Knoblauch kleinschneiden.

Die Zubereitung:

Olivenöl im Wok erhitzen, Putenstreifen dazugeben u. anbraten. Die Zwiebel u. Knoblauch mitdünsten. Paprika u. Weißkohlstreifen hinzufügen, ständig umrühren. Mit 2 TL Sambal Olek u. Sojasoße würzen. Ca. 1 Tasse Wasser dazugeben u. ca. 20min. köcheln lassen. Mit Erdnußbutter, Chilie, Curry, Ingwer u. Salz u. Pfeffer abschmecken.
Dazu paßt Basmati-Reis.