

15 thailändische Rezepte, die nach Urlaub schmecken



Lust auf eine kulinarische Reise nach Südostasien? Von Pad Thai, rotem und grünem Curry, Tom Kha Gai bis Sticky Rice mit Mango, von scharf bis süß – wir haben 15 thailändische Rezepte für dich, die keinen aromatischen Klassiker auslassen. Das klingt doch nach Urlaub auf dem Teller.

Tom Yam Kong - Sauer-Scharfe-Garnelen-Suppe

Als Vorspeise genauso ein Genuss wie als Hauptgericht und nicht umsonst die thailändische Nationalsuppe. Riesengarnelen, Chilis, Koriander, Limetten und Zitronengras sorgen dafür, dass sie dank Aromenexplosion jede schlichte Brühe in den Schatten stellt. [Zum Rezept](#)



[Tom Yam Kong – Sauer-Scharfe-Garnelen-Suppe](#)

Selbstgemachte Frühlingsrollen

Wer an thailändische Rezepte und Asien generell denkt, dem kommen auch Frühlingsrollen sofort in den Sinn. Außen ein knuspriger Reispapiermantel und innen ein bunter Gemüsemix. Der perfekte Snack für zwischendurch oder auch ein leckerer Appetizer für einen genüsslichen Thai-Abend. [Zum Rezept](#)



[Selbstgemachte Frühlingsrollen](#)

Rotes Thai Curry

Cremig, scharf und einfach herrlich lecker. Was wären thailändische Rezepte nur ohne das berühmte Curry? Dank Hähnchenbrustfilets, Paprika, Brokkoli und einer guten Portion Kokosmilch ist es allein ein echter Sattmacher. Zusammen mit duftendem Basmati- oder Jasmin-Reis wird es geschmacklich erst richtig abgerundet. [Zum Rezept](#)

15 thailändische Rezepte, die nach Urlaub schmecken



Rotes Thai Curry mit Hähnchen



Massaman Curry

Pad Thai - Gebratene Nudeln

Wer durch Thailands Streetfood-Märkte streift, kann sich durch unzählige Pad-Thai-Variationen probieren. Denn das Reismüslgericht ist das Nationalgericht schlechthin. Eines haben alle Varianten gemein: süß-saure Aromen getoppt mit knackigen Erdnüssen. [Zum Rezept](#)



Pad Thai – Gebraten Nudeln

Tom Kha Gai - Hühnersuppe mit Kokosmilch

Ein echter Klassiker, wenn es um thailändische Rezepte geht. Die cremige Suppe mit leicht saurer Note und feiner Schärfe macht sich gut als sättigender Hauptgang. Wer es lieber vegetarisch mag, ersetzt Hähnchen und Hühnerbrühe einfach durch Tofu und Gemüsebrühe. [Zum Rezept](#)



Tom Kha Gai – Hühnersuppe mit Kokosmilch

Massaman Curry

Chili, Ingwer, Zitronengras, Koriander - typisch für thailändische Rezepte. Zimt, Kardamom, Kreuzkümmel, Muskat - so schmeckt der Orient. Im Massaman Curry wird daraus eine Geschmackskomposition der ganz besonderen Art. [Zum Rezept](#)

Grünes Thai Curry mit Hähnchen

Dasselbe wie oben nur in Grün? Von wegen! Auch bekannt als Gaeng Kiew Wan Gai wird dieses Curry nur mit grünem Gemüse und einer Extraportion grüner Currypaste zubereitet. Obwohl es harmlos aussieht, geschmacklich ist dieses Curry ein Feuerwerk. [Zum Rezept](#)

15 thailändische Rezepte, die nach Urlaub schmecken



Grünes Thai Curry mit Hähnchen



Rotes Thai-Curry mit Süßkartoffel-Nudeln

Glasnudelsalat mit Garnelen

Knackig, frisch und exotisch. Der Glasnudelsalat ist Sommerfeeling pur und am Grillabend eine köstliche Alternative zum klassischen Nudelsalat. Aber vorsicht: Auch hier wird nicht an scharfen Chilis gespart. [Zum Rezept](#)



Glasnudelsalat mit Garnelen

Sticky Rice mit Mango

Süßspeise auf Asiatisch? Na klar, mit Reis. Sticky Rice mit Mango oder auch Khao Neow Ma Muang ist ein Muss auf jeder thailändischen Dessertkarte. Statt ihn zu kochen, wird der Klebreis jedoch gedämpft. Und damit er auf dem Teller auch wirklich einen glänzenden Auftritt hinlegt, haben wir ihn vorher noch mit Butterfly Pea Blüten eingefärbt. [Zum Rezept](#)



Sticky Rice mit Mango

Rotes Thai-Curry mit Süßkartoffel-Nudeln

Ob sieben Tage die Woche, grün oder rot – Currys gehen immer. Erst recht, weil sie so vielfältig sind und sich ständig variieren lassen. Statt mit klassischen Eier- oder Reismudeln kringeln sich in dieser Schüssel orangene Süßkartoffelspiralen. [Zum Rezept](#)

Khanom Kluay - Bananen-Kokos-Kuchen

Ein leckeres Dessert aus Bananen, Kokosmilch, Reismehl und Zucker, das in 30 Minuten auf dem Teller ist. Eingewickelt in Bananenblätter und besprenkelt mit Kokosraspeln sind die kleinen Küchlein auch optisch ein Hingucker. [Zum Rezept](#)

15 thailändische Rezepte, die nach Urlaub schmecken



Khanom Kluay – Bananen-Kokos-Kuchen

Nahm Thok: Thai-Rindfleischsalat mit Minze und Koriander

Hast du saftiges Rumpsteak, feurige Chili, Koriander und Minze auf deinem Teller, bist du Thailand nicht mehr fern. Das erfrischend-würzige Dressing mit Limettensaft erledigt den Rest und schickt dich zusammen mit dem Rindfleischsalat im Nu die Sonne. [Zum Rezept](#)



Nahm Thok: Thai-Rindfleischsalat mit Minze und Koriander

Heiß und asiatisch: Schnelle Kokos-Curry-Glasnudelsuppe

Mach's dir einfach, aber mach's dir lecker: Hähnchen mit roter Currypaste und Gewürzen anbraten, mit Kokosmilch und Geflügelfond aufgießen und mit ein paar Glasnudeln verfeinern. Schneller und leckerer kannst du dich nicht

nach Thailand löffeln. [Zum Rezept](#)



Heiß und asiatisch: Schnelle Kokos-Curry-Glasnudelsuppe

Pad See Ew – gebratene Reisnudeln aus Thailand

Original Pad See Ew kochen klingt für dich kompliziert? Keine Sorge, ist es nicht. Alles, was du machen musst: Hähnchen, Pak Choi, Reisnudeln und Knoblauch kurz im Wok schwenken und scharf anbraten. Schnell noch ein Ei dazu aufschlagen, verquirlen und mit Sauce unter die restlichen Zutaten mischen – schon kannst du die Nudeln um die Stäbchen drehen. [Zum Rezept](#)



Pad See Ew – gebratene Reisnudeln aus Thailand

Grüne Currypaste für Thai Curry

Scharf, grün und ein Klassiker der thailändischen Küche. Einmal zubereitet kannst du dir über Wochen täglich einen Löffel Thailand gönnen und deine Gerichte mit Aromen aus Koriander, Zitronengras, Kreuzkümmel und

15 thailändische Rezepte, die nach Urlaub schmecken

Chilis verfeinern. [Zum Rezept](#)



[Grüne Currypaste für Thai Curry](#)

Noch mehr Lust auf Urlaubsfeeling? Dann schau [bei unseren Freunden von Urlaubsguru](#) nach und entdecke neben Reisen noch ausgewählte Rezepte aus aller Welt.