

ORIGINAL LAKSA AUS SINGAPUR



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 09.02.2016
Qualifiziert von: Supercook
Singapore
Vorgeschlagen von: SG
Supercook
Gesamtzubereitungszeit:
48:10 Minuten

ZUTATENLISTE FÜR 4 PORTIONEN

75 Gramm	Getrocknete Garnelen (1 Stunde eingeweicht)
10 Stück	Getrocknete Chili (1 Stunde einweichen)
20	Frische Garnelen
6 Scheibe / Schreiben	Galgant
10 Scheibe / Schreiben	Kurkuma
15 Gramm	Belachan (Schrimppaste)
5	Zitronengras (geschält und fein gehackt, nur der weiße Teil)
8 Stück	Kerzen-Nüsse oder Macadamia-Nüsse
100 Gramm	Speiseöl
200 Gramm	Schalotten
3 Teelöffel	Salz
500 Gramm	Kokosmilch
1 Liter	Garnelen und Hühnerbrühe (separat hergestellt)
500 Milliliter	Wasser
4	Fisch-Kuchen (oder Fisch-Kugeln)
12 Stück	Tau Pok (soya bean puffs)
	Daun Kesum (Vietnamesischer Koriander)
800 Gramm	Bee Hoon (Singapore- Nudeln)
4	hartgekochte Eier

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).