PAD KRA PAO
VOM WILDSCHWEIN

Thai Streetfood · wilde Küche



3	35	MITTEL
PORTIONEN	MINUTEN	SCHÄRFE

Aromatisch. Kräftig. Wild.

Kräftig geröstetes Wildschweinhack, zwei Spitzpaprika, Knoblauch und Chili treffen auf würziges Holy Basil. Dazu duftender Jasminreis und ein Spiegelei mit knusprigem Rand. Das Gericht bleibt bewusst nah am thailändischen Klassiker – mit heimischem Wildbret.

MARTINS TIPP

Das Hack portionsweise bei hoher Hitze rösten, statt es in der Pfanne zu dünsten. Die Sauce soll das Fleisch nur glänzend überziehen – nicht darin schwimmen.

PRAKTISCHER HINWEIS

Holy Basil (Krapao) ist die Originalzutat. Wenn es nicht erhältlich ist, findest du auf Seite 4 eine separate Alltagsvariante mit 50 g Pad-Kra-Pao-Paste und Babyspinat.

martins-wilde-kueche.de

Zutaten für drei Personen

Wildschwein & Aromaten

500 g	Wildschweinhack
2	Spitzpaprika
5 Zehen	Knoblauch
3–5	rote Thai-Chilis
30 g	Holy Basil, Blätter
2 EL	neutrales Öl

Würzsauce

1½ EL	Austernsauce
2¼ TL	Fischsauce
1 EL + ½ TL	helle Sojasauce
¾ TL	dunkle Sojasauce
¾ TL	Palm-/brauner Zucker
2–3 EL	Wasser

Reis & Ei

225 g	Jasminreis
3	Eier
3 EL	Öl für die Eier

Zum Anrichten

1	rote Chili, optional
einige	Holy-Basil-Blätter

KÜCHENGERÄTE

Wok oder große schwere Pfanne, kleine Pfanne für die Eier, Topf mit Deckel, Messer, Brett, Mörser (optional), Schüssel, Kochlöffel und kleine Schale zum Formen des Reises.

MISE EN PLACE

Die Spitzpaprika in schmale schräge Streifen schneiden; Knoblauch und Chili grob zerstoßen. Die Würzsauce vor dem Braten vollständig verrühren. Alles griffbereit stellen.

Schritt für Schritt

1 Reis garen

Reis mehrfach waschen. Mit etwa 280 ml Wasser aufkochen, abgedeckt bei kleiner Hitze 12–15 Min. garen und danach 5 Min. ruhen lassen.

2 Vorbereiten

Paprika schräg in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Chilis grob zerstoßen; Basilikumblätter abzupfen. Alle Zutaten der Würzsauce verrühren.

3 Hack kräftig rösten

Öl im Wok stark erhitzen. 500 g Wildhack in zwei Portionen anbraten, zunächst liegen lassen, dann zerteilen. Bräunung entwickeln lassen; Fleisch herausnehmen.

4 Paprika und Aromaten

Paprika im Wok etwa 2 Minuten scharf anbraten. Knoblauch und Chili zugeben und weitere 20–30 Sekunden mitbraten; nicht verbrennen lassen.

5 Sauce reduzieren

Hack zurückgeben und Würzsauce angießen. Unter Rühren reduzieren, bis das Fleisch glänzt und nur wenig Flüssigkeit bleibt. Bei Bedarf esslöffelweise Wasser zugeben.

6 Holy Basil zugeben

Wildschweinhack vollständig durchgaren (mindestens 72 °C für 2 Minuten im Kern). Pfanne vom Herd ziehen, Holy Basil unterheben und nur kurz zusammenfallen lassen.

7 Spiegeleier braten

Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Eier einzeln braten, bis das Eiweiß fest und der Rand goldbraun-knusprig ist. Eigelb nach Wunsch weich lassen.

8 Sofort servieren

Reis auflockern, Fleisch abschmecken und alles heiß anrichten. Ei zuletzt auf den Reis setzen, damit die knusprigen Ränder erhalten bleiben.

MERKEN

Nicht zu viel Hack auf einmal braten: sonst tritt Wasser aus und die Röstaromen fehlen. Die Paste-Alternative auf Seite 4 ersetzt die Original-Würzsauce – sie kommt nicht zusätzlich hinein.

Der Teller aus Martins Küche

Anrichteidee (KI-Visualisierung): Reis leicht seitlich formen, Wildhack locker daneben platzieren und das knusprige Ei aufsetzen.



1. Reis mit einer kleinen Schale als lockere Kuppel leicht seitlich setzen.
2. Wildhack und Paprika daneben locker anrichten; grüne Blätter sichtbar lassen.
3. Spiegelei leicht versetzt auf den Reis legen; mit wenigen Chilischeiben abschließen.

ZEITPLAN

00:00 Reis waschen, Zutaten schneiden, Sauce rühren.
00:10 Reis aufsetzen, Wok erhitzen.
00:15 Hack portionsweise rösten.
00:23 Paprika, Aromaten und Sauce garen.
00:28 Basilikum unterheben, Eier braten.
00:33 Anrichten und sofort servieren.

TYPISCHE FEHLER

Hack wässert: in zwei Portionen und sehr heiß braten.
Knoblauch wird bitter: nur kurz mitbraten.
Zu salzig: Sauce erst reduzieren und probieren; bei Bedarf etwas Wasser zugeben.
Ei wird weich: erst unmittelbar vor dem Servieren aufsetzen.

ALTERNATIVE: PASTE + BABYSPINAT

Für heute: Statt Holy Basil und Original-Würzsauce 1 Päckchen Pad-Kra-Pao-Paste (50 g, laut Packung für 250 g Fleisch) und 75–100 g Babyspinat verwenden. Hack und Paprika wie beschrieben rösten. Paste mit 2–3 EL Wasser unterrühren. Erst probieren; falls nötig mit bis zu 1 EL heller Sojasauce, 1 TL Fischsauce und 1 TL Austernsauce ergänzen. Spinat ganz zum Schluss kurz zusammenfallen lassen. Keine Original-Würzsauce zusätzlich verwenden.

DAS ZIEL

Ein saftiges, vollständig durchgegartes Wildhack mit kräftigen Röstaromen, sichtbarer Paprika, frischem Grün und nur wenig glänzender Sauce. Reis locker, Ei knusprig – ein alltagstauglicher Teller mit Restaurant-Optik.