

LARB AUS LAOS

| lauwarmer Hackfleischsalat mit frischen Kräutern und aromatischem Dressing |

GESAMTZEIT	20 Minuten	ARBEITSZEIT	20 Minuten	REGION	Laos
-------------------	------------	--------------------	------------	---------------	------



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN		SAISON	Ganzjährig
Für den Salat		PASSENDER DRINK	Limettenwasser/Weißwein
- 600 g	Rinderhack	<p>Wenn in Laos gesagt wird „ist sehr scharf“ - dann meint man das auch so! Ehrlichkeit wärt schließlich am längsten. Und so können beim ersten Bissen schon mal ein paar Tränen kullern. Doch nicht traurig sein, den nach ein paar Gabeln entfalten sich schlimm, sich die unfassbar viele Aromen des Gerichtes. Da trocknen die Tränen ganz schnell. Das ist der Moment in dem du dich in das inoffizielle Nationalgericht aus Laos verliebst. Auch wenn es dich manchmal zum Weinen bringen kann, wirst du diese Beziehung eingehen. Denn Larb hat bis jetzt fast jeden rungekriegt.</p> <p>Ausgenommen natürlich alle Veganer und Vegetarier unter euch.. Dennoch sollte man Laab, Larb oder Larp oder wie man es auch immer nennen mag, unbedingt mal probieren. Es ist schließlich DAS Traditionsgericht aus Laos und vom Edelrestaurant bis hin zu letzten</p>	
- 1	grüner Salat (z.B Eisberg)		
- 5	Schalotten		
- 2	Chilischoten		
- 2	Kaffir-Limettenblätter		
- 2 Stangen	Zitronengras		
- 1/2 Bund	Minze		
- 1/2 Bund	Thai-Basilikum		
- 1 Bund	Koriander		
- 2 EL	Fishoße		
-	Erdnussöl		
Für das Dressing			
- 2 EL	Fischsauce		
- 1	Knoblauchzehe		
- 1 El	Palmzucker		
- 2	Limetten (Saft)		
- 1 Stück	Galgant (2cm) (alternativ Ingwer)		

1 Stück Galgant (2cm - alternativ Ingwer) - 1 Knoblauchzehe - 2 Limetten (Saft) - 2 EL Fischsauce

**STEP 1
DRESSING**

Galgant schälen und sehr fein reiben/schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken (oder pressen). Die Limetten halbieren und auspressen. Fishsauce hinzugeben und alles zusammen in einer großen Schüssel gut miteinander vermengen.

5 Schalotten - 2 Chilischoten - 3 Kaffir-Limettenblätter - 2 Stangen Zitronengras - 1 grüner Salat

STEP 2

Die Schalotten schälen und klein schneiden. Den Salat waschen und abtropfen lassen. Die Blätter ganz lassen. Die Chilis entkernen und so klein wie möglich schneiden. Limettenblätter und Zitronengras sehr klein hacken (dazu die obere Schicht entfernen, den Boden abschneiden auf ca.1 cm)

Erdnussöl - 600 g Rinderhack - 1 Bund Koriander - 1/2 Bund Minze - 1/2 Bund Thai-Basilikum

STEP 3

In einer Pfanne ordentlich Erdnussöl erhitzen und das Hackfleisch zusammen mit Zitronengras und den Limettenblättern solange braten, bis das Fleisch durch ist. Währenddessen Thai-Basilikum, Minze und Koriander abbrausen und fein hacken.

Das Hackfleisch in die Schüssel mit dem Dressing geben. Die frischen Kräuter, Zwiebeln, Chili und Minze hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. Das Larb wird traditionell auf den Salatblättern angeordnet.

TIPP

Klebreis ist eine passende Beilage, die wunderbar mit zum Larb serviert werden kann.