

Mango Sticky Rice - Thailands beliebtestes Sommergericht

Entdecken Sie, warum Mango Sticky Rice, auch bekannt als Khao Nieow Mamuang, eines der beliebtesten Sommergerichte Thailands ist – ein köstliches Zusammenspiel aus Aromen und Tradition!



Bangkok, die pulsierende Hauptstadt Thailands, ist nicht nur für ihre faszinierenden Tempel und lebendigen Märkte bekannt, sondern auch für ihr köstliches Essen. Eines der beliebtesten Desserts des Landes ist Khao Nieow Mamuang, besser bekannt als Klebreis mit Mango. Diese schlichte, aber köstliche Spezialität besteht aus süßen Mangos, die neben einem Hügel von klebrigem Reis serviert werden, der mit einer cremigen Kokosnusssoße und einer leichten Prise gelben Mungbohnen garniert wird.

Khao Nieow Mamuang - Ein einfaches, aber genussvolles Dessert

Bei der Zubereitung von Khao Nieow Mamuang sind Qualität und die richtige Auswahl der Zutaten entscheidend. Laut Varee Jeensuwan, der Königin des Klebreises mit Mango in Bangkok, sind nur bestimmte Mangosorten für dieses Dessert geeignet. Die bekannteste ist die Nam Dok Mai, die für ihren süßen Geschmack und die glatte Textur geschätzt wird. Diese Mangos sind besonders zwischen März und Mai in ihrer besten Form, wenn sie reichlich und preiswert sind.

Die geheimen Zutaten von Varee Jeensuwan

In der beliebten Bäckerei Mae Varee, die seit 1981 in Bangkoks geschäftigem Stadtteil Thonglor betrieben wird, verwendet Varee für ihre Kreationen Klebreis aus der nördlichsten Provinz Thailands, Chiang Rai. Zudem stammen die Kokosnüsse aus Suratthani im Süden, um einen intensiven Geschmack zu garantieren, der den klebrigen Reis perfekt ergänzt. Die gelben Mungbohnen werden gebacken, um dem Gericht eine leichte Knusprigkeit zu verleihen.

Ein internationaler Renner

Khao Nieow Mamuang erfreut sich nicht nur großer Beliebtheit bei den Einheimischen, sondern zieht auch viele Touristen an. Varee bemerkt, dass ihre internationalen Kunden hauptsächlich aus China, Hongkong und Singapur stammen. „Für viele von ihnen gehört ein Check-in vor meinem Laden einfach dazu, wenn sie in Thailand sind,“ erklärt sie.

Der Milli-Effekt

Ein weiterer Faktor, der die Beliebtheit von Khao Nieow Mamuang verstärkt hat, ist die junge thailändische Rapperin Milli. Ihre Darbietung beim Coachella Musikfestival 2022, bei der sie mit einer Schüssel Klebreis mit Mango endete, weckte das landsweite Verlangen nach diesem traditionellen Dessert. In

Bangkok berichteten die sozialen Medien von langen Schlangen vor den bekanntesten Geschäften für Klebreis mit Mango.

Tradition trifft Moderne

Khao Nieow Mamuang ist nicht nur ein beliebtes Straßenessen, sondern findet sich auch auf den Dessertspeisekarten etablierter Restaurants. Das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant R-Haan in Bangkok bietet eine moderne Version des Desserts an: ein Parfait aus drei Mangosorten, serviert mit klebrigem Reis und Kokosnusseis. Laut Chefkoch Chumpol Jangprai hat dieses Dessert seine Wurzeln bis in die Ayutthaya-Zeit zurück.

Fazit: Ein zeitloses Dessert

Khao Nieow Mamuang mag kein uraltes Dessert sein, jedoch spiegelt seine Geschichte die Verschmelzung kulinarischer Traditionen Thailands wider. Es ist ein Beweis für die Kreativität und den köstlichen Geschmack, für die die thailändische Küche bekannt ist. Möchten Sie das Dessert selbst zu Hause zubereiten? R-Haan hat auf seiner Website ein detailliertes Rezept für Klebreis mit Mango bereitgestellt.

Details	
Quellen	• edition.cnn.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at