

KOKOSMILCH SELBER MACHEN

Wenig Zutaten, schnelle Zubereitung und kostengünstig. Dieses Rezept wird zukünftig eure Basis für jedes asiatische Gericht, das Kokosmilch beinhaltet.

ZUTATEN

– ergibt knapp 1 l –

- 150 g Kokosflocken
- 1 l Wasser

benötigt wird außerdem

- Ein Mixer
- Ein Nussmilchbeutel oder Leinentuch

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser in einem Wasserkocher erhitzen, parallel kommen die Kokosflocken in den Mixer.
2. Das heiße Wasser mit in den Wasserkocher gießen und ca. 15 Minuten quellen lassen.
3. Auf kleiner(!) Stufe vorsichtig, aber lange mixen. Ungefähr 10 Minuten lang. Durch die sehr hohe Hitze wird sonst der Deckel ins jenseits befördert und hat mir so beim ersten Versuch die Küche neu tapeziert.
4. Mit offenem Deckel die 10 Minuten ruhen lassen.
5. Ein weiteres Mal auf kleiner Stufe für 10 Minuten mixen.
6. Die Masse wird nun durch ein Nussmilchbeutel oder Leinentuch gegeben. Die Flüssigkeit wird dabei in einem darunter stehenden Behälter aufgefangen, die feste Masse bleibt im Beutel.
7. Im Kühlschrank luftdicht verschlossen gelagert, hält sich die Kokosmilch bis zu 3 Tage. Dass sich die Flüssigkeit trennt, ist normal.

