

REZEPT

Thai Chicken Curry



Zutaten für etwa 4 Portionen:

- 500 – 600 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Stk. frischer Ingwer (ca. 2 cm)
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Limette
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml)
- 1 EL Currypaste (rot oder gelb),
wer's sehr scharf mag nimmt grüne
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL Öl
- 3 EL Fischsauce oder Gemüsebrühe

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, dann in feine Ringe schneiden. Die Limette heiß waschen und die Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Dose Kokosmilch öffnen, 4 EL davon abnehmen und mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Limettenschale, Currypaste und Zucker mischen. Öl im Wok oder der Pfanne erhitzen. Das Fleisch scharf anbraten. Den Bratensatz mit Fischsauce oder Brühe ablöschen. Die Currymischung und die Kokosmilch zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Limettensaft einrühren.

Beilagenempfehlung: Reis

