Kochwerkstatt Wiesbaden

Unser Rezept für ein rotes Thaicurry mit Hähnchen aus dem Kochkurs – Asiatische Küche.

Zutaten:

- 2 Esslöffel rote Currypaste
- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 250 ml Kokosmilch
- 50 g Coconut Cream (alternativ 50 ml mehr Kokosmilch verwenden)
- 2 Esslöffel Fischsauce
- 1 Teelöffel Palmzucker
- 2 Stangen Zitronengras
- 4 Kaffirlimettenblätter
- 2 Schalotten
- 200 g Brokkoliröschen
- 2 Paprika
- 100 g Zuckererbsen
- 50 g Sojasprossen
- 1 Esslöffel frischer grüner Pfeffer

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden.

Kaffirlimettenblätter fein hacken.

Schalotten schälen, halbieren und in in schmale Streifen schneiden.

Paprika in mundgerechte Stücke zerteilen.

Äußere Blätter des Zitronengrases entfernen und anschließend in sehr feine Ringe schneiden.

In einem Wok oder einer Pfanne etwas Öl erhitzen.

Schalotten hinzugeben und kurz anschwitzen.

Currypaste hinzufügen und ca. 1 Minute mit anrösten.

Coconut Cream (oder 50 ml der Kokosmilch) hinzufügen und alles gut verrühren.

Kaffirlimettenblätter, Fischsauce, Zitronengras und Palmzucker hinzugeben und unter stetigem Rühren ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Hähnchenstreifen mit in den Wok geben und die Kokosmilch hinzugießen.

Kurz aufkochen und für ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Das Gemüse, bis auf die Sojasprossen, unterrühren und weiterkochen, bis Fleisch und Gemüse gar sind (ca. 5-10 Minuten). Währenddessen gelegentlich umrühren.

Sojasprossen hinzufügen und das Curry auf Schälchen oder tiefe Teller verteilen.

Dazu passt Basmati- oder Thai-Jasmin-Reis.

Wir wünschen gutes gelingen!

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82