

## Rezept

# Thai-Curry mit Mini-Auberginen

Ein Rezept von Thai-Curry mit Mini-Auberginen, am 25.04.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>400 g</b> Hähnchenbrustfilet  | <b>1</b> Stängel Zitronengras                                       |
| 4-6 weiße runde Thai-Auberginen (ersatzweise 250 g europäische Auberginen) | <b>400 ml</b> ungesüßte Kokosmilch (aus der Dose)                   |
| <b>2 EL</b> Fischsauce oder helle Sojasauce                                | <b>1</b> gestrichener EL grüne Thai-Currypaste (aus dem Asienladen) |
| <b>1</b> kleine rote Paprikaschote   | <b>1 TL</b> Palm- oder brauner Zucker                               |
| Salz   | ½ Bund Koriandergrün  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Hähnchenfleisch waschen, trockentupfen und in 3 cm große Würfel schneiden. Vom Zitronengras lose und harte Außenblätter entfernen. Zitronengras waschen und nur den unteren hellen Teil in feine Scheibchen schneiden. Mini-Auberginen waschen, putzen und vierteln oder sechsteln.
2. Ein Drittel der Kokosmilch mit der Currypaste im Wok erhitzen, 2 Min. sanft köcheln lassen. Fleisch, Auberginen, Zitronengras, restliche Kokosmilch, 150 ml Wasser, Fisch- oder Sojasauce und Zucker zufügen. Bei kleiner Hitze knapp 10 Min. mehr ziehen als kochen lassen.
3. Paprikaschote putzen, waschen und sehr klein würfeln. Zum Curry geben. Koriander waschen, die Blättchen abzupfen. Die Hälfte der Blättchen unterheben. Curry mit Salz abschmecken und mit den übrigen Kräuterblättchen bestreuen. Mit Duftreis servieren.