

Rezept

# Thailändisches Hähnchencurry mit Kokosmilch

Ein Rezept von Thailändisches Hähnchencurry mit Kokosmilch, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> Hähnchenbrustfilets	<b>1</b> Baby-Ananas
<b>2 EL</b> Sesamöl	<b>2 TL</b> gelbe Currypaste (Asienladen)
<b>400 ml</b> ungesüßte Kokosmilch (aus der Dose)	<b>1 TL</b> Speisestärke
<b>3 EL</b> thailändische Fischsauce (Asienladen)	Salz
2-3 Stängel Koriandergrün (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Die Hähnchenbrustfilets in Stücke schneiden. Die Ananas schälen, vierteln und den harten Strunk entfernen. Die Ananasviertel in mundgerechte Stücke schneiden.

---

2. Das Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen, das Fleisch und die Ananas darin bei großer Hitze in ca. 3 Min. scharf anbraten. Die Currypaste dazugeben und unterrühren. Die Kokosmilch dazugießen und offen bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen.

---

3. Inzwischen die Speisestärke mit der Fischsauce verrühren und unter das Hähnchencurry rühren, dann kurz aufkochen. Das Curry mit Salz abschmecken. Nach Belieben das Koriandergrün abrausen und trocken schütteln. Die Blätter grob zerzupfen und das Curry damit bestreuen. Dazu passt Basmatireis.