Rezept

Einfaches Hähnchencurry

Ein Rezept von Einfaches Hähnchencurry, am 21.05.2025

Zutaten

1 Stück	frische Ingwerwurzel (daumengroß)
2	Knoblauchzehen
1 EL	Currypaste (gibt's im Asienladen und in großen Lebensmittelabteilungen)
	2-3 EL Sojasauce
1 Prise	Zucker
1	kleine Zwiebel
1	unbehandelte Zitrone
4	Hühnerbrustfilets (jeweils etwa 150 g schwer)
2 EL	Butterschmalz
1 Dose	ungesüßte Kokosmilch (400 g)
	Salz

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. Ingwer, Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Zitronenschale abreiben, alles mit der Currypaste verrühren. 2-3 EL Zitronensaft auspressen.

2. Die Hühnerbrustfilets in 1 cm breite Streifen schneiden. In einer großen Pfanne oder im Wok das Butterschmalz heiß werden lassen. Die Hühnerstreifen einrühren, rundum scharf anbraten und wieder rausholen.

3. Das Fett weggießen, bis auf einen ganz dünnen Film. Sojasauce dazugießen, kurz aufköcheln und den Bratsatz vom Pfannenboden wegkratzen. Von der Kokosmilch das oben schwimmende dicke "Sahnehäubchen" abheben, die Hälfte davon einrühren, den Rest für später aufheben.

4. Die Currypaste jetzt auch in die Pfanne rühren. Bei schwacher Hitze 1-2 Minuten köcheln lassen – und dabei immer rühren. Mit 1 Prise Zucker würzen, nach und nach die Kokosmilch angießen. Zitronensaft untermischen. Ganz zum Schluß den letzten Klecks Kokossahne dazu, dann das Hähnchenfleisch nochmal in die Pfanne, salzen und richtig heiß werden lassen.