Rezept

Erdnuss-Hähnchen-Curry

Ein Rezept von Erdnuss-Hähnchen-Curry, am 17.04.2024

Zutaten

250 g	Hähnchenbrustfilet
	2-3 EL süßscharfe Chilisauce
300 ml	Kokosmilch
1 EL	Instant-Gemüsebrühe
4 EL	geröstete, gesalzene Erdnüsse
	4-5 Bio-Limettenscheiben
	Sambal Oelek
	2-3 EL Sojasauce
1 EL	Öl
2 EL	Limettensaft
1 TL	Currypulver
1	frische rote Peperoni
	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Streifen mit je 1 EL Soja- und Chilisauce mischen.

2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne oder einer Wokpfanne erhitzen, das Fleisch darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 2-3 Min. braten, bis es rundum weiß ist. Kokosmilch, je 1 EL Soja- und Chilisauce, 1 EL Limettensaft, Instant-Brühe und Currypulver dazugeben. Alles gut mischen und bei mittlerer Hitze 6-8 Min. kochen lassen. Ab und zu umrühren.

3. Die Erdnüsse grob hacken. Die Peperoni waschen, der Länge nach halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, das Fruchtfleisch längs in feine Streifen schneiden. Erdnüsse, Peperonistreifen und Bio-Limettenscheiben untermischen. Das Curry mit Sojasauce, Chilisauce, Currypulver, 1-2 Prisen Zucker und Sambal Oelek abschmecken.