

Rezept

Hähnchen-Kartoffel-Curry

Ein Rezept von Hähnchen-Kartoffel-Curry, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|----------------------------------|--|
| 900 g Hähnchenfilet | 750 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln |
| 2 rote Paprikaschoten | 2 Zwiebeln |
| 2 EL Öl | 200 ml Kokosmilch |
| 3 TL rote Thai-Currypaste | 2 TL brauner Zucker |
| 200 g grüne TK-Bohnen | 2 Stängel Thai-Basilikum |
| 1 EL Fischsauce | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenfilet waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und klein würfeln. Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken.
2. In einem Wok oder einer großen Pfanne Öl erhitzen. Zwiebeln und Fleisch darin 2-3 Min. unter Rühren anbraten. Kokosmilch, Currypaste und Zucker zufügen. Kartoffeln dazugeben und ca. 15 Min. mitgaren. Paprikaschoten und Bohnen zugeben und das Gemüse weitere 5-10 Min. garen.
3. Basilikum waschen, trocknen und Blättchen abzupfen. Gemüse und Fleisch mit Salz und Fischsauce abschmecken. Vor dem Servieren Basilikumblättchen zufügen.