

Rezept

Hähnchen-Erdnuss-Curry

Ein Rezept von Hähnchen-Erdnuss-Curry, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Erdnüsse	400 g Hähnchenbrustfilet
10 kleine Kaffir-Limettenblätter	1-2 große rote Chilischoten
2 EL Paenang-Currypaste	1 Dose Kokosmilch (400 ml, ungeschüttelt)
3 EL Fischsauce	1 EL Palmzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Erdnüsse in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen und im Mörser zerstoßen. Das Fleisch kalt abspülen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Limettenblätter waschen, die Rippen entfernen, Blätter aufrollen und in haarfeine Streifen schneiden. Chilis waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
2. Die Currypaste in 4 EL Kokossahne anbraten. Das Fleisch darin 2 Min. anbraten. Übrige Kokosmilch, Fischsauce und Palmzucker dazugeben, bei mittlerer Hitze 5 Min. offen kochen lassen. Erdnüsse, Chilis und Limettenblattstreifen unterrühren und 2 Min. mitkochen.