

Rezept

# Hähnchen-Erdnuss-Curry

Ein Rezept von Hähnchen-Erdnuss-Curry, am 08.02.2025

## Zutaten

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