

Rezept

# Hähnchencurry mit frischem Koriander

Ein Rezept von Hähnchencurry mit frischem Koriander, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Thai-Schalotten (auch fein: 1 rote Zwiebel)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>3 Stangen</b> Zitronengras	<b>4</b> Kaffir-Limettenblätter
<b>1-3</b> rote Thai-Chilischoten (nach Belieben)	<b>500 g</b> Hähnchenbrustfilet
<b>600 g</b> Gemüse (z. B. Brokkoli, Aubergine, Maiskölbchen, Frühlingszwiebeln)	<b>400 ml</b> Kokosmilch
<b>2 EL</b> rote Thai-Currypaste	<b>2 EL</b> neutrales Öl
<b>2 EL</b> Fischsauce	<b>174 l</b> Geflügelbrühe
<b>1 Bund</b> Koriandergrün oder ½ Bund Thai-Basilikum	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Schalotten und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die äußeren Blätter vom Zitronengras entfernen und die Stangen mit einem Messerrücken quetschen. Limettenblätter waschen und in breite Streifen reißen. Eventuell Chilis längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden oder hacken.

---

3. Das Hähnchenfleisch 2 cm groß würfeln. Gemüse putzen, waschen und in Stücke schneiden, die schnell gar werden: den Brokkolikopf in kleine Röschen teilen, den Brokkolistiel schälen und in dünne Scheiben schneiden, die Aubergine 2 cm groß würfeln, Mais quer halbieren und die Frühlingszwiebeln in 2-3 cm lange Stücke schneiden.

---

4. Kokosmilchdose nicht schütteln! Dose vorsichtig öffnen und die dickflüssige Creme, die sich oben abgesetzt hat, mit einem Esslöffel abnehmen. Kokoscreme und Öl in einer beschichteten Pfanne oder in einem Wok erhitzen.

---

5. Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Limettenblätter, die Currypaste und eventuell die Chilis dazugeben und ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze braten. Das Gemüse dazugeben, 2 Min. braten. Zuletzt das Hähnchenfleisch untermischen und alles weitere 2 Min. braten.

---

6. Mit der Kokosmilch und Brühe auffüllen, 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Mit Fischsauce und Salz abschmecken.

---

7. Koriander oder Basilikum abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Das fertige Curry anrichten und mit den Kräutern bestreuen. Dazu passt Duft- oder Basmatireis.