

Rezept

## Klassisches rotes Thai-Curry

Ein Rezept von Klassisches rotes Thai-Curry, am 18.04.2025

### Zutaten

<b>250 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>4</b> Frühlingszwiebeln
<b>1</b> Möhre	<b>2 EL</b> neutrales Öl
<b>1 TL</b> gelbe Currypaste	<b>200 ml</b> Kokosmilch
<b>1 TL</b> brauner Zucker	<b>1 EL</b> Fischsauce
<b>1 EL</b> Limettensaft	<b>½ Bund</b> Koriandergrün

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

### Zubereitung

1. Weil es beim Wokken blitzschnell gehen muss, platziere alle Zutaten griffbereit auf der Arbeitsfläche und am Herd.

---

2. Zunächst das Hähnchenfilet abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen, dann ca. 2 cm groß würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Möhre putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

---

3. Erst den Wok erhitzen. Er hat die richtige Temperatur, wenn 2 - 3 Tropfen Wasser darin sofort zischend verdampfen. Dann 1 EL Öl hineingeben und darin erhitzen.

---

4. Nun die Hähnchenwürfel im heißen Öl in ca. 3 Min. bei starker Hitze anbraten und dabei wenden, bis sie hellbraun sind. Hähnchenwürfel aus dem Wok nehmen.

---

5. Nochmals 1 EL Öl in den Wok geben. Die Möhren darin ca. 1 Min. unter Rühren braten. Currypaste einrühren und ca. 5 Sek. mitbraten. Dann das Fleisch unterrühren. Die Kokosmilch angießen, alles umrühren und einmal kräftig aufkochen lassen.

---

6. Dann die Hitze runterschalten. Die Frühlingszwiebeln unterrühren. Das Curry jetzt noch mit Zucker, Fischsauce und Limettensaft würzen und offen ca. 4 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen - fertig!