

Rezept

Klassisches rotes Thai-Curry

Ein Rezept von Klassisches rotes Thai-Curry, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Hähnchenbrustfilet	4 Frühlingszwiebeln
1 Möhre	2 EL neutrales Öl
1 TL gelbe Currypaste	200 ml Kokosmilch
1 TL brauner Zucker	1 EL Fischsauce
1 EL Limettensaft	½ Bund 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!