

Rezept

Massaman-Curry (Gäng Massaman)

Ein Rezept von Massaman-Curry (Gäng Massaman), am 22.09.2023

Zutaten

300 g große festkochende Kartoffeln	2 Zwiebeln
500 g Hähnchenbrust- oder Rinderfilet	1 l Kokosmilch
50 g rote Currypaste	1 EL Salz
3 Zweige Rosmarin	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale in ca. 30 Min. knapp weich kochen, etwas abkühlen lassen, pellen und in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Hähnchenbrust- oder Rinderfilet in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
2. Im Wok 300 ml Kokosmilch und die Currypaste bei großer Hitze unter Rühren aufkochen, bis die Currypaste duftet und sich kleine Fettaggen auf der Oberfläche bilden. Die Fleischstücke zugeben und ca. 5 Min. unter gelegentlichem Rühren weiterkochen.
3. Die übrige Kokosmilch dazugießen, nicht umrühren, aufkochen lassen. Kartoffelscheiben, Zwiebelstücke, Salz und die Rosmarinzwige dazugeben, zudecken und bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln, bis die Zwiebeln gar sind. In eine große Schüssel umfüllen und servieren.