

Rezept

## Massaman-Curry (Gäng Massaman)

Ein Rezept von Massaman-Curry (Gäng Massaman), am 23.04.2024

### Zutaten

<b>300 g</b> große festkochende Kartoffeln	<b>2</b> Zwiebeln
<b>500 g</b> Hähnchenbrust- oder Rinderfilet	<b>1 l</b> Kokosmilch
<b>50 g</b> rote Currypaste	<b>1 EL</b> Salz
<b>3 Zweige</b> 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 Fettaugen 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.