

Rezept

Rotes Curry mit Hühnerfleisch (Gai Pad Prik Phauw)

Ein Rezept von Rotes Curry mit Hühnerfleisch (Gai Pad Prik Phauw), am 28.06.2026

Zutaten

20 g erbsengroße Thai-Auberginen	2 gelbe runde Auberginen
1 lange rote Chilischote	1 Bund Thai-Basilikum
3 Kaffirlimetten-Blätter	250 g Hähnchenbrustfilet oder Rinderfilet
400 ml Kokosmilch	1-2 EL Currypaste aus gerösteten Chilischoten
1/2 EL Salz	5 frische grüne Pfefferrispen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die kleinen Auberginen waschen und von den Stielen zupfen, die gelben Auberginen waschen, vierteln und das Fleisch abschneiden, es wird nur die Schale verwendet.
2. Die Chilischote waschen, längs aufschneiden, entkernen und in Streifen schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und beiseitelegen. Kaffirlimetten-Blätter waschen und trocken tupfen, vom mittleren Stängel abzupfen und die Hälften in haarfeine Streifen schneiden. Das Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden.
3. 200 ml Kokosmilch im Wok aufkochen, die Currypaste dazugeben und kochen lassen, bis es duftet und sich kleine Fettaugen auf der Oberfläche bilden. Fleisch und Salz dazugeben und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln.
4. Die restliche Kokosmilch dazugeben und ohne Rühren aufkochen. Die Auberginen und die Schalen zugeben, umrühren und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln. Sobald die Auberginen gar sind, Pfefferrispen und Chilistreifen unterheben. Den Wok vom Herd nehmen, Basilikumblätter dazugeben und kurz in die Flüssigkeit drücken. Das Curry zugedeckt ca. 1 Min. ruhen lassen, in eine Schüssel umfüllen und mit den in Streifen geschnittenen Kaffirlimetten-Blättern bestreuen.