Rezept

Rotes Curry mit Papaya und Huhn (Gäng Malago Ohn Sai Gai)

Ein Rezept von Rotes Curry mit Papaya und Huhn (Gäng Malago Ohn Sai Gai), am 08.10.2026

Zutaten

200 g	grüne halbreife Papaya
1/2 l	Kokosmilch
1/2 EL	Salz
300 g	Hähnchenbrustfilet
50 g	rote Currypaste
1 Bund	afrikanisches Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Papaya schälen und halbieren, die Kerne herauslösen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden.

2. 200 ml Kokosmilch im Wok aufkochen. Rote Currypaste und Salz dazugeben und weiterkochen, bis sich kleine Fettaugen auf der Oberfläche bilden.

3. Die übrige Kokosmilch zugeben und nochmals aufkochen. Das Hähnchenbrustfilet hineingeben, nicht umrühren. Kokosmilch wieder aufkochen, dann umrühren. Das Curry zugedeckt bei kleiner Hitze 5-10 Min. weiterköcheln. Die Papayastreifen dazugeben und vorsichtig umrühren. Den Deckel wieder auflegen und das Curry bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

4. Den Wok vom Herd nehmen, die Basilikumblätter in die Flüssigkeit drücken. Das Curry in eine Schüssel füllen und servieren.