

## Rezept

# Rotes Hähnchencurry mit Bambus

Ein Rezept von Rotes Hähnchencurry mit Bambus, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>6 EL</b> Fischsauce
<b>100 g</b> Bambusgemüse	<b>100 g</b> Zuckerschoten
<b>1</b> rote Paprikaschote	<b>1 Dose</b> Kokosmilch (400 g), nicht geschüttelt
<b>1</b> gestrichener EL rote Currypaste	<b>1 Prise</b> Zucker
<b>20</b> Blätter Thai-Basilikum (bai horapha)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2-4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch kalt abwaschen, mit Küchenpapier trockentupfen, in Streifen schneiden und in einer Schüssel mit der Fischsauce mischen. Zugedeckt 10 Min. marinieren.

---

2. Inzwischen das Bambusgemüse in Streifen schneiden. Zuckerschoten waschen, putzen und schräg halbieren. Die Paprikaschote waschen, vierteln, putzen und in feine Querstreifen schneiden.

---

3. Das dickflüssige obere Drittel der Kokosmilch im Wok oder in einer schweren tiefen Pfanne aufkochen. Die Currypaste einrühren, 2-3 Min. köcheln lassen. Das Fleisch darin 2 Min. unter Rühren anbraten. Das Bambusgemüse und restliche Kokosmilch dazugeben, alles 4-5 Min. köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

---

4. Zuckerschoten und Paprikastreifen hinzufügen und alles noch 1 Min. köcheln lassen. Mit Zucker abschmecken. Basilikumblätter waschen und trockenschütteln, vor dem Servieren unter das Curry rühren.