

Rezept

Rotes Hähnchencurry mit Bambus

Ein Rezept von Rotes Hähnchencurry mit Bambus, am 17.04.2024

Zutaten

400 g Hähnchenbrustfilet	6 EL Fischsauce
100 g Bambusgemüse	100 g Zuckerschoten
1 rote Paprikaschote	1 Dose Kokosmilch (400 g), nicht geschüttelt
1 gestrichener EL rote Currypaste	1 Prise Zucker
20 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.