

Rezept

Rotes Hühner-Curry

Ein Rezept von Rotes Hühner-Curry, am 10.06.2026

Zutaten

600 g Hähnchenbrustfilet	200 g Cocktailtomaten
1 Dose Ananasstücke (140 g Abtropfgewicht)	2 Stangen Zitronengras
1 EL Öl	1-2 EL rote Currypaste
1 Dose Kokosmilch (400 ml)	1 EL Palmzucker (als Ersatz geht auch brauner Zucker)
3 EL Fischsauce	2 EL Limettensaft
einige Korianderblättchen zum Bestreuen (wer möchte)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Hühnerfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Cocktailtomaten waschen, Ananas im Sieb abtropfen lassen (den Saft trinken oder wegschütten). Zitronengras waschen, oben und unten ein Stück wegschneiden, den Rest fein schneiden.
2. Das Öl in Wok oder Pfanne erhitzen, die Currypaste reinrühren und anbraten. Die Kokosmilch dazuschütten und kräftig aufkochen lassen. Mit Zitronengras, Zucker, Fischsauce und Limettensaft würzen. Huhn und Ananas dazugeben und offen 5 Minuten köchen lassen.
3. Jetzt nur noch Tomaten untermischen und heiß werden lassen. Wer möchte, streut zum Schluss ein paar Korianderblättchen drüber.