Rezept

Rotes Thai-Curry mit Hähnchen

Ein Rezept von Rotes Thai-Curry mit Hähnchen, am 08.06.2025

Zutaten

150 g	kleine feste Champignons
250 g	golfballgroße Thai-Auberginen
½	rote Paprikaschote
1 Bund	Koriandergrün
1 Dose	Kokosmilch (400 ml, ungeschüttelt)
	Salz
1 TL	Palmzucker
1 Bund	Frühlingszwiebeln
250 g	schmale feste Zucchini
1	große rote Chilischote
500 g	Hähnchenbrustfilet
1-2 EL	rote Thai-Currypaste
1/2-1 TL	Fischsauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Pilze putzen und halbieren oder vierteln. Frühlingszwiebeln putzen und waschen, das Weiße in Stücke, das Grüne in Röllchen schneiden. Auber ginen und Zucchini putzen und waschen, Auber ginen in Spalten schneiden, Zucchini 1 cm groß würfeln. Paprikahälfte dünn schälen, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Chili waschen und in Ringe schneiden, dabei entkernen. Koriandergrün waschen, trocken tupfen und grob hacken. Chili und Koriandergrün beiseitestellen. Fleisch waschen, trocken tupfen und 2 cm groß würfeln.

2. Von der Kokosmilch 4 EL dicke Creme abnehmen und im Wok aufkochen. Die Paste dazugeben und ca. 3 Min. anbraten, bis es duftet und Öl an der Oberfläche austritt. Noch 3 EL Kokoscreme unterrühren und das Fleisch darin ca. 2 Min. anbraten.

3. Übrige Kokoscreme, Kokosmilch und ½ TL Salz dazugeben und ca. 3 Min. köcheln. Gemüse und weiße Frühlingszwiebeln hinzufügen und unter Rühren 4 - 5 Min. köcheln, bis das Fleisch zart und das Gemüse bissfest ist. Mit Fischsauce und Zucker würzen, mit grünen Frühlingszwiebeln, Koriander und Chili servieren. Dazu passt Duftreis.