Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Rotes Thai-Hühnercurry

Ein Rezept von Rotes Thai-Hühnercurry, am 18.05.2025

Zutaten

4	Hähnchenkeulen (à ca. 250 g))
	Salz
2 EL	rote Thai-Currypaste
2	grüne Chilischoten
	½ Bund Koriandergrün
2 TL	Zucker
1 EL	neutrales Öl (z. B. Rapsöl)
400 ml	Kokosmilch (Dose nicht schütteln)
2	rote Paprikaschoten
	½ Bund Thai-Basilikum
2 TL	Fischsauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenkeulen häuten, dabei das sichtbare Fett entfernen. Die Keulen an den Gelenken mit einem Messer trennen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin rundum in 5 Min. goldbraun braten, herausnehmen und salzen. Das Bratfett weggießen.

2. Die Pfanne erneut erhitzen, die dicke Sahne der Kokosmilch mit der Currypaste darin aufkochen lassen. Übrige Kokosmilch dazugießen und aufkochen lassen. Die Hähnchenteile hinzufügen und ca. 25 Min. köcheln lassen, dabei öfter wenden.

3. Paprika- und Chilischoten halbieren, putzen und waschen. Paprikahälften in 1 × 2 cm große Stücke schneiden, Chilis fein würfeln. Kräuter waschen und trocken schütteln, kleine Basilikumblätter ganz lassen, größere zerrupfen. Korianderblätter abzupfen. Paprikastücke zum Fleisch geben und in 4-5 Min. bissfest garen. Das Curry mit Fischsauce, Zucker und Salz abschmecken, mit Kräutern und Chiliwürfeln bestreuen.