

Rezept

# Thai-Chicken-Kokos-Curry

Ein Rezept von Thai-Chicken-Kokos-Curry, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Hähnchenbrustfilets (je 120 g, ohne Haut und Knochen)	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (1-2 cm)
<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 Dose</b> Kokosmilch (400 ml)	<b>1</b> Limette
<b>1 TL</b> brauner Zucker	<b>1 EL</b> grüne oder gelbe (ist milder) Currypaste
<b>3 EL</b> Fischsauce	<b>2 EL</b> Öl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

- > Das Fleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, dann in feine Ringe schneiden. Die Limette heiß waschen und die Schale abreiben, den Saft auspressen.
- > Die Dose Kokosmilch behutsam öffnen, damit der "Rahm" oben abgesetzt bleibt. 4 EL davon abnehmen und mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Limettenschale, Currypaste und Zucker mischen.
- > Den Wok erhitzen. 1 EL Öl darin schwenken und ablaufen lassen. Die Hälfte des Fleischs in 1 TL Öl unter Rühren 30 Sekunden braten, herausnehmen. Im übrigen Öl das restliche Fleisch ebenso garen. Den Bratensatz mit 1 EL Fischsauce ablöschen und die Currymischung bei kleiner Hitze 2-3 Minuten köcheln lassen. Dann die übrige Kokosmilch und Fischsauce sowie den Limettensaft einrühren. Das Fleisch darin erhitzen, ohne es zu kochen. Wer mag, kann auch noch Fruchtstücke (Papaya, Mango) und Kräuter (Minze, Basilikum) im Curry erwärmen.