

Rezept

Thai-Huhn in Kokosmilch

Ein Rezept von Thai-Huhn in Kokosmilch, am 16.03.2025

Zutaten

400 g Hähnchenbrustfilet	je 1 rote und gelbe Paprikaschote
2 kleine Zucchini	400 ml Kokosmilch (aus der Dose)
1-1 1/2 EL rote Thai-Currypaste (Asienladen)	3-4 EL Fischsauce (Asienladen)
10 Kaffirlimettenblätter	2 Stängel Thai-Basilikum
1 TL brauner Zucker	1 1/2 TL frisch gepresster Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch in schmale Streifen schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in 3 cm große Stücke schneiden. Die Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
2. Einen Wok oder Topf erhitzen. Von der Kokosmilch 2-3 EL von dem dicken, festen »Rahm« an der Oberfläche abnehmen und im heißen Wok unter Rühren schmelzen und leicht bräunen lassen. Currypaste dazugeben und unter Rühren 1 Min. anbraten. Die übrige Kokosmilch dazugießen und mit 3 EL Fischsauce würzen.
3. Fleisch und Limettenblätter dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, das Gemüse dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 10-12 Min. köcheln, bis es gar ist. Inzwischen das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob zerschneiden. Das fertige Curry mit Zucker, Limettensaft und evtl. Fischsauce abschmecken und mit Basilikum bestreuen. Heiß mit Jasmin- oder Duftreis servieren.