

Kochen mit Klaus

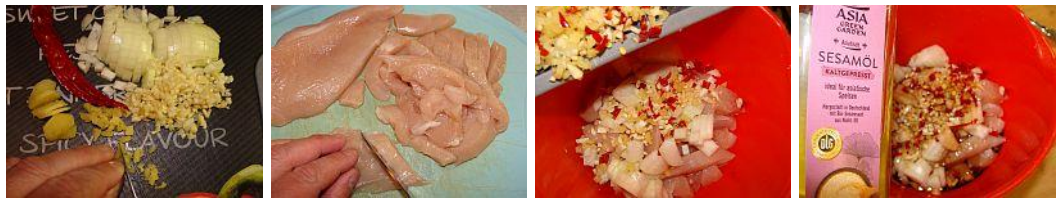
Gelbes Thai-Hühnchencurry (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- Erdnussöl, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 5 Möhren, 2 Paprika, 1 Chili,
- 400 g Champignons, 400 ml Kokosmilch, 400 g Hähnchenschnitzel,
- 4 EL Sojasauce, 195 g gelbe Currypaste, 2 EL heller Saucenbinder,
- 4 Lauchzwiebeln, Zitronengras, getrockn. Koriander, Chilifäden,
- je 2 EL br. Zucker, Fischsauce & Limettensaft, Erdnüsse

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel, Knobi u. Chili fein würfeln. Huhn in Streifen schneiden, mit Zwiebel-, Knobi-, Chiliwürfeln, Sojasauce u. 4 EL Erdnussöl vermengen u. über Nacht kühl stellen.



2. Currypaste in etwas Öl anrösten, Kokosmilch zugeben u. zum Kochen bringen, mit Binder dicken u. 10 Min. sämig einköcheln lassen. Fischsauce, Zucker, Sojasauce u. Limettensaft einrühren.



3. Restl. Zwiebeln achteln. Paprika mittel würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe, Möhren in Stifte schneiden. Huhn mit Marinade in Öl scharf anbraten u. herausnehmen. Möhren, Zwiebeln, Paprika u. Pilze nacheinander im Bratfett anbraten. Mit dem Thai-Curry ablöschen, weitere 15 Min. köcheln lassen. Huhn, Koriander u. Zitronengras unterheben u. alles erwärmen.



Tipp des Chaoten:

Mit Erdnüssen u. Chilifäden garniert zu Basmati-Reis reichen.



Erstellt von Klaus am 08.08.2023