

# Kochen mit Klaus

## Huhn in Thai-Erdnuss-Sauce (🌶️)

### Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 600 g Hähnchenbrust, 4 Zwiebeln, 1 Stange Lauch, 3 Möhren, 1 Chili,
- 30 g Ingwer, 4 Knobizehen, 2 rote Paprika, 195 g rote Currypaste,
- 400 ml Kokosmilch, Sojasauce, Erdnussöl, 160 g ger. Erdnüsse,
- je 3 EL br. Zucker, Weinessig & Fischsauce, 300 g Champignons,
- Saucenbinder, Chilifäden zur Garnierung, getr. Koriander, Chilifäden

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Knobi, Ingwer u. Chili fein, Paprika grob würfeln. Zwiebeln in Spalten, Lauch in Ringe, Möhren in Stifte, Pilze in Spalten schneiden. Huhn in Streifen schneiden. 140 g Erdnüsse mixen.



2. 4 EL Öl in einem Topf erhitzen, Currypaste darin bei mittlerer Hitze anrösten. Kokosmilch hineinrühren, 1-2 Min. kochen lassen. Erdnüsse, Fischsauce, Zucker, 1 TL Salz u. Essig hinzugeben, bei mittl. Hitze ca. 15 Min. einköcheln lassen. Evtl. mit Binder dicken.



3. Huhn in Öl anbraten u. herausnehmen. Im Bratfett Zwiebeln u. Möhren anbraten, Paprika, Lauch, Pilze, Knobi, Ingwer u. Chili mitbraten, Erdnuss-Sauce unterheben u. alles für 20 Min. köcheln lassen. Huhn u. Koriander zugeben u. erwärmen. Mit Sojasauce abschmecken.



### Tipp des Chaoten:

*Mit Chilifäden u. Erdnüssen garniert zu Basmatireis anrichten.*

