

Kochen mit Klaus

Grünes Thai-Hühnercurry

Zutaten: (Für 4 Personen)

- Sesamöl, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 3 Möhren, 1 Lauchstange,
- 250 g Paprika-Mix, 250 g Champignons, 400 ml Kokosmilch,
- 400 g Hähnchenschnitzel, 100 g grüne Currypaste, Zitronengras,
- je 2 EL brauner Zucker, Fischsauce & Limettensaft

Zubereitung:

1. Gemüse putzen u. waschen. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Restl. Zwiebeln achteln. Huhn in Streifen schneiden. Paprika grob würfeln. Lauch in breite, Chili in feine Ringe u. Möhren in Spalten schneiden.



2. Kokosmilch in einem Topf zum Kochen bringen, einige Min. reduzieren lassen, Currypaste einrühren, 5 Min. kochen lassen. Fischsauce, Zucker u. Limettensaft mit Knoblauch zugeben. Ca. 15 Min. kochen.



3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Huhn darin scharf anbraten u. herausnehmen. Karotten, Zwiebeln, Lauch, Paprika u. Pilze im Bratfett anbraten. Mit dem Thai-Curry ablöschen, weitere 15 Min. köcheln lassen. Huhn unterheben u. erwärmen.



Tipp des Chaoten:

Mit getrocknetem Zitronengras garniert zu Basmati-Reis reichen.

