

Kochen mit Klaus

Hühnchen in Erdnuss-Sauce 🌶️

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 5 kleine Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 2 rote Paprikaschoten, Salz,
- 4 Lauchzwiebeln, 1 Glas Strohpilze, 3-4 Möhren, Sesamöl,
- 600 g Hähnchenbrustfilet, 4 EL rote Currypaste, 400 ml Kokosmilch,
- 3 EL brauner Zucker, 3 EL Weinessig, 130 g geröstete Erdnüsse

Zubereitung:

1. Knobi fein würfeln, Zwiebeln in Spalten, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Huhn waschen, trockentupfen u. würfeln. Möhren schälen, in Stifte schneiden. Paprika putzen, waschen u. grob würfeln. Erdnüsse im Mixer zerkleinern.



2. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen, Currypaste darin bei mittlerer Hitze kurz anrösten. Kokosmilch hineinrühren u. ca. 1 Min. kochen lassen. Erdnüsse, Zucker, 1 TL Salz u. Essig hinzugeben, bei niedriger Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen, bis sie sämig ist.



3. Huhn in Öl anbraten, austretendes Wasser abgießen u. auffangen. Fleisch herausnehmen. Zwiebeln u. Knoblauch mit Möhren im Bratfett andünsten. Paprika zugeben, 10 Min. mitgaren. Pilze, Lauchzwiebeln unterheben, kurz mitbraten. Sauce einrühren, Fleisch mit Fleischsaft zugeben u. erwärmen.



Tipp des Chaoten:

Dazu Basmati-Reis mit gehacktem Koriander bestreut servieren.

