

Kochen mit Klaus

Rote Curry-Pilzpfanne mit Ingwer (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 300 g Hühnerbrust, 30 g Ingwer, 3-4 Möhren, 4 Lauchzwiebeln, Öl,
- 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 1 rote Paprika, 3 EL rote Currypaste,
- 400 ml Kokosmilch, Zitronensaft, Sojasauce, 1 EL brauner Zucker,
- 1 TL Kurkuma, 1 großes Glas Shiitake-Pilze, 1 Glas Strohpilze,
- 2 TL gehackte Korianderblätter, Chilifäden, Erdnüsse

Zubereitung:

1. Huhn in feine Streifen schneiden. Pilze abgießen. Shiitake-Pilze kleiner schneiden. Gemüse putzen. Ingwer, Knobi fein hacken, Paprika grob würfeln, Zwiebeln achteln, Lauchzwiebeln in Ringe u. Möhren in Stifte schneiden.



2. Huhn in Öl anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett andünsten, Paprika, Möhren u. Lauchzwiebeln mitbraten. Currypaste, Kurkuma einrühren u. mitbraten. Pilze, Ingwer, Knobi zugeben u. 3 Min. braten. Kokosmilch zugeben, aufkochen u. 10 Min. köcheln lassen.



3. Mit Zitronensaft, Sojasauce u. Zucker abschmecken. 10 Min. köcheln lassen. Huhn mit Korianderblättern unterheben u. erwärmen. Mit Erdnüssen zur Beilage anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Basmati-Reis mit Chilifäden reichen.

