

# Kochen mit Klaus

## Rotes Hühnchencurry mit Gemüse 🌶️

### Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 ml Kokosmilch, 2 EL rote Currypaste, 350 g Hähnchenfilet,
- je 1 EL brauner Zucker, Fischsauce, Sojasauce & Limettensaft,
- 2 rote Zwiebeln, 3 Knobizehen, 15 g Ingwer, 350 g TK-Asiagemüse,
- 150 g Champignons, Erdnussöl, 1 EL gehackt. Koriander, Chilifäden

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel, Ingwer u. Knob fein würfeln. 2. Zwiebel achteln. Pilze in Spalten schneiden. Huhn in Streifen schneiden.



2. Kokosmilch in einem Topf zum Kochen bringen, einige Min. reduzieren lassen, Currypaste einrühren, 5 Min. kochen lassen. Fischsauce, Zucker, Sojasauce, Limettensaft zugeben u. ca. 10 Min. kochen.



3. Huhn in heißem Öl kurz anbraten, Zwiebeln, Knob, Ingwer u. TK-Gemüse zugeben, einige Min. mitbraten. Mit dem Thai-Curry ablöschen. Pilze zugeben, 15 Min. köcheln lassen. Koriander einrühren.



### Tipps des Chaoten:

*Mit Chilifäden garniert zu Koriandereis servieren.*



Erstellt von Klaus am 08.01.2016