

Kochen mit Klaus

Rotes Thai-Curry mit Hühnchen (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 ml Kokosmilch, 100 g rote Currypaste, 200 g Hähnchenschnitzel,
- je 1 EL brauner Zucker, Fischsauce & Limettensaft, 3 Zwiebeln,
- 3 Knobizehen, 3 Möhren, 3 Lauchzwiebeln, 250 g Paprika-Mix,
- 1 Glas Bambussprossen, Sesamöl, 1 EL gehackter Koriander

Zubereitung:

1. Gemüse putzen u. waschen. 1 Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Restl. Zwiebeln achtern. Paprika grob würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe u. Möhren 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, Limettensaft zugeben u. ca. 15 Min. kochen.



3. Huhn in heißem Öl kurz anbraten, entfernen. Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Lauch u. Paprika zugeben, mitbraten. Bambussprossen abgießen, mit Lauch zugeben u. mit dem Thai-Curry ablöschen, Huhn zugeben u. weitere 15 Min. köcheln lassen. Koriander unterheben.



Tipp des Chaoten:

Mit Chilifäden garniert zu Jasmin-Reis servieren. Lecker!

