

Thailändisches "Rotes Curry " mit Hähnchenfleisch und Kokosmilch



Für 4 Personen:

100 gr. Red Curry Paste
800 ml (2 Dosen) Kokosmilch
400 ml. Wasser
500 gr. Hähnchenbrust
1 Dose Bambussprossen
3 – 4 Zitronenblätter
Basilikum, Paprika rot u. grün
1 Palmzucker-Stück, Zucker,
Salz

Kokosmilch aus der Dose im Wok zum Kochen bringen,
rote Currypaste hineinrühren und mindestes 10 Min. kochen lassen,
Hähnchenbrust in Stücke schneiden und dazugeben, nicht vorher anbraten oder würzen!
Bambussprossen aus der Dose dazugeben, Zitronenblätter mitkochen,
kleingeschnittene Paprika zugeben,
den Palmzucker zufügen, er löst sich nur langsam auf,
mit etwas Haushaltszucker und ca. 1 Teel. Salz abschmecken.
Sollte das Curry zu scharf sein, kann es mit Kokosmilch „entschärft“ werden.

Dazu ißt man Thai-Duftreis, ohne Salz gekocht.

Achtung: Die Zitronenblätter werden nicht mitgegessen.

•**Zubereitungszeit:** Ca. ¾ Stunde

•**Tipp:** Schmeck auch sehr gut mit Putenfleisch oder Schweinefilet, Schweinlende.