Rotes Hähnchencurry mit Bambus
Geang Phed Gai

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Zutaten für 4 Portionen

400 g Hähnchenbrustfilet
6 EL Fischsauce
100 g Bambussprossen
100 g Zuckerschoten
1 Paprika rot
400 ml Kokosmilch
1 EL Rote Currypaste
1 Prise Zucker
2 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)

Hähnchencurry mit Bambus

Vorbereitung

Das Hähnchenfleisch kalt abwaschen, mit Küchenpapier trockentupfen, in Streifen schneiden und in einer Schüssel mit der Fischsauce mischen. Zugedeckt 10 Minuten marinieren. Inzwischen das Bambusgemüse in Streifen schneiden. Die Zuckerschoten waschen, putzen und schräg halbieren. Die Paprikaschote waschen, vierteln, putzen und in feine Querstreifen schneiden. Das Basilikum waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen und bis auf ein paar Blätter zum Garnieren hacken.

Zubereitung

Das dickflüssige obere Drittel der Kokosmilch im Wok oder in einer schweren tiefen Pfanne aufkochen. Die Currypaste einrühren, 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch darin 2 Minuten unter Rühren anbraten. Das Bambusgemüse und restliche Kokosmilch dazugeben, alles 4 bis 5 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Die Zuckerschoten, Paprikastreifen und das gehackte Basilikum hinzufügen und alles nochmals 1 Minute köcheln lassen. Mit Zucker abschmecken. Mit Basilikum garnieren.

© 2024 coquina.de