Huhn in Erdnusssauce
Phra Ram Long Song

Der Name dieses Gerichts Phra Ram Long Song ist abgeleitet vom Namen des Helden Phra Ram aus der klassischen Thai Literatur Ramayana. Die grüne Farbe des Spinats steht für den Helden Phra Ram.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
200 g Hähnchenbrust
1 cm Ingwer
2 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Madras Curry
1 EL Butter
1 EL Sahne
250 g Spinat
3 Zwiebel(n)
1 Zwiebel(n) rot
1 EL Cayennepfeffer
2 EL Erdnussbutter
1 EL Zucker
1 TL Fischsauce
100 ml Kokosmilch
1 TL Gelbe Currypaste
2 EL Öl

Huhn in Erdnusssauce

Vorbereitung
Das Hähnchenfleisch waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen, die rote Zwiebel schälen und fein hacken, die übrigen Zwiebeln schälen, fein hacken und getrennt beiseite stellen. Den Ingwer schälen und hacken. Die Marinade vorbereiten: Die Ingwerwurzel zusammen mit Knoblauch, Currypulver, und geschmolzener Butter zerstampfen oder pürieren, bis eine weiche, sämige Masse entsteht. Die Marinade unter das Hühnchenfleisch heben und 1 Stunde ziehen lassen. Die Sauce vorbereiten: In einer Pfanne Öl heiß werden lassen und die rote Zwiebel darin goldbraun anbraten. Dann Erdnussbutter, Zucker, Fischsauce, Chilipulver und Sahne und Kokosmilch hinzufügen. Zwei Minuten unter Umrühren bei mittlerer Hitze kochen und dann warm stellen.

Zubereitung
In einer Pfanne Öl heiß werden lassen, die Currypaste hinzufügen und die restlichen Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Den Spinat in heißem Wasser für 4 Minuten kochen, anschließend

© 2024 coquina.de

abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten, die angebratenen Zwiebeln auf den Spinat geben und warm stellen. Nun in einer Pfanne die Hähnchenbrust ohne Öl braten, bis das Fleisch zart ist. Das fertige Fleisch auf den Spinat und die Zwiebeln betten und die Erdnusssauce darüber gießen. Warm servieren.