Huhn mit Chilli
Ki phad phrik

Ki Phad Phrik ist ein thailändisches Geflügelgericht, das zartes Hühnchenfleisch mit einer Vielzahl von frischen Zutaten und Gewürzen kombiniert. Der Koriander, die Zwiebeln, der Lauch und die Tomaten sorgen für eine frische und aromatische Basis, während die Chilischoten dem Gericht eine angenehme Schärfe verleihen. Die Sojasauce, Salz, Pfeffer und Madras Curry fügen tiefe und komplexe Geschmacksnoten hinzu. Der Knoblauch und die geraspelten Mandeln sorgen für zusätzliche Würze und eine knusprige Textur.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Hühnchenfleisch
1 Bund Koriander
2 Zwiebel(n)
1 Stange(n) Lauch
2 Tomate(n)
3 Chilischote(n)
3 TL Sojasauce
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Madras Curry
3 EL Öl zum Anbraten
10 Zehen(n) Knoblauch
200 g Mandeln geraspelt



Huhn mit Chilli

Vorbereitung

Das Hühnerfleisch waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln fein würfeln, den Knoblauch fein hacken. Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten in feine Würfel schneiden. Die Chili nach Geschmack entkernen und in feine Ringe schneiden. Hände waschen nicht vergessen!

Zubereitung

Öl in einer Pfanne oder im Wok erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch kurz anbraten lassen und nach und nach die Lauchstückchen und Tomaten dazu geben. Alles gut verrühren. Nun das Hühnerfleisch dazu geben und mit Curry, Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Chili unterrühren. Zuletzt den Bund Koriander in der Pfanne mitköcheln lassen. Eventuell etwas Wasser beigeben. Das fertige Gericht aus der Pfanne auf eine Platte anrichten und in der Pfanne noch kurz die Mandelsplitter anrösten. Sie werden über das Hühnergericht gestreut und sofort servieren.

© 2026 coquina.de