Huhn mit Reis
Kao pat gai

Kao Pat Gai (auch bekannt als Khao Pad Gai) ist ein beliebtes thailändisches Gericht, das aus gebratenem Reis mit Hähnchen besteht. Es wird typischerweise mit Zutaten wie Knoblauch, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Eiern, Fischsauce, Sojasauce und Limettensaft zubereitet. Dieses Gericht ist einfach zuzubereiten und bietet eine wunderbare Kombination aus Aromen und Texturen. Es ist ein Klassiker in der thailändischen Küche und wird oft in Thai-Restaurants serviert.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
200 g Hähnchenbrust
1 Zwiebel(n)
2 EL Weintrauben / Sultaninen / Rosinen / Korinthen
1 TL Salz
1 EL Madras Curry
4 EL Öl
200 g Reis
1 Tomate(n)
1 Zitrone(n)

Vorbereitung
Die Hühnerbrust in Würfel schneiden, die Zwiebel schälen, fein hacken und die Tomate und Zitrone in feine Scheiben schneiden. 2 Tassen Reis kochen.

Zubereitung
Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Zwiebel darin goldbraun rösten. Hühnerfleisch Salz und Currypulver hinzufügen und alles 3 Minuten zusammen kochen lassen. Nun den Reis daran geben weiter kochen und zuletzt die Rosinen hineinstreuen. Alles auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Tomaten- und Zitronenscheiben garnieren.

© 2026 coquina.de