

Lieblingsrezepte rund um den Globus

Thailändisches Rotes Hühnercurry - Red Chicken Curry

Ein wirklicher Leckerbissen aus dem Süden Thailands ist das Red Chicken Curry. Es hat eine wunderbare cremige Konsistenz durch die Kokosmilch und der aromatische Duft durch die intensiven Gewürze ist einfach unwiderstehlich. Es ist das erste, was ich mir bestelle, wenn wir in Bangkok angekommen sind und zuhause bereite ich es oft zu. Es geht schnell, weil die Zutaten alle mundgerecht geschnitten werden und nur kurze Garzeiten im Wok brauchen.



Zutaten für 4 Personen und Zubereitung

- **500 g Hühnerbrustfilet**
- **400 ml Kokosmilch**
- **250 g thailändische Auberginen (oder die Normalen)**
- **1/2 rote Paprikaschote**
- **250 g Okraschoten oder Zucchini**
- **1 kleine rote Thai-Chilischote (Vorsicht scharf) oder 1 große Chilischote**
- **1 Bund Frühlingszwiebeln**

- **2 EL rote Currypaste**
 - **2-3 TL Fischsauce (Asienladen) mittlerweile auch in gut sortierten Supermärkten zu finden**
 - **1 TL Palmzucker-ersatzweise brauner Zucker**
 - **1 Bund Koriander**
 - **15 Blätter Thai-Basilikum- nicht zu vergleichen mit unserem Basilikum**
- 1. Das Gemüse waschen und in mundgerechte kleinere Streifen oder Stücke schneiden. Die rote Chili in kleine Ringe schneiden und entkernen. Vorsicht, nicht mit den Fingern ans Auge kommen, das brennt höllisch.**
 - 2. Koriander waschen und nicht zu fein hacken und zur Seite stellen.**
 - 3. Das Hühnerfleisch in dünne Streifen schneiden und mit 1TL Fischsauce marinieren und beiseite stellen.**
 - 4. Jetzt 4 EL vom dickeren Teil, der oben auf der Kokosmilch ist, abnehmen und im Wok kurz aufköcheln lassen. Die rote Currypaste dazu geben und ca. 2-3 Min. in der Kokosmilch braten, Wenn es anfängt, gut zu duften und das Öl an die Oberfläche tritt, noch einmal etwa 2 EL Kokosmilch dazu geben. Nun das Hühnerfleisch hinzu geben und ca. 2-3 Min. anbraten, bis das Fleisch gut mit der Paste überzogen ist.**
 - 5. Nun die restliche Kokosmilch und die restliche Fischsauce und den Palmzucker hinzugeben und ca. 3 Min. köcheln lassen. Das kleingeschnittene Gemüse und die Frühlingszwiebeln dazu geben und nochmal 3-4 Min. köcheln lassen. Koriander, Chili und Thai-Basilikum dazu geben und mit Reis servieren. Am besten eignet sich der thailändische Jasmin-Duftreis.**

Für die authentische Schärfe 3 EL Currypaste und 2-3 Chilis verwenden!!

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit

<http://www.mjpgics.de/rezepte/thailand-rotes-h%C3%BChnercurry/>