

Gelbes Curry mit Huhn

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 35 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

300 g	Hähnchenfleisch
6	mittelgroße Kartoffeln
2	Zwiebeln
30 g	Ingwer
1	Chilischote
1	gelbe Paprika
400 ml	Kokosmilch
3 EL	Curry Kokoswürzöl
50 ml	Wasser
2 TL	Kokosblütenzucker
2 TL	Ingwer-Lemongrass Würzöl
	Saft einer Limette
2 TL	Sojasauce
	Thai-Basilikum



Zubereitung

Das Hähnchenfleisch in Streifen schneiden. Die Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden, die Zwiebeln achteln, den Ingwer und die Chilischote fein hacken und die Paprika in dünne Streifen schneiden. Den festen Bestandteil der Kokosmilch in einem Wok auf mittlerer Stufe erhitzen und das Curry Kokoswürzöl hinzugeben. Das Fleisch dazugeben und für zwei Minuten braten. Die restliche Kokosmilch und Wasser hinzugeben, sodass das Fleisch bedeckt ist. Die Kartoffeln, den Ingwer, die Chili und die Paprika mit in den Wok geben. Aufkochen lassen und für zirka 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen. Mit Kokosblütenzucker, Ingwer-Lemongrass Würzöl, Limettensaft und Sojasauce abschmecken. Mit frischem Thai-Basilikum servieren.