

Gelbes Curry mit Huhn

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 35 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

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



Zubereitung

Hähnchenfleisch in Streifen schneiden. Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebeln achteln, Ingwer und Chilischote fein hacken und Paprika in dünne Streifen schneiden. Den festen Bestandteil der Kokosmilch in einem Wok auf mittlerer Stufe erhitzen und die Currypaste unterrühren. Das Fleisch dazugeben und für zwei Minuten in der Kokos-Currypaste braten. Die restliche Kokosmilch mit etwa 50 ml Wasser hinzugeben, sodass das Fleisch bedeckt ist. Kartoffeln, Ingwer, Chili und Paprika mit in den Wok geben. Aufkochen lassen und für zirca 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.