

Hähnchen-Erdnuss-Curry

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: **Hauptspeise**, **Klassiker**, **Ohne Alkohol**, **Asien** > **Thailand**, **Wokken**

Dieses nussig und süß-scharfe Hähnchen-Curry ist ein richtiger Klassiker in der thailändischen Küche.



Schritt 1

Die Erdnüsse in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen und im Mörser zerstoßen. Das Fleisch kalt abspülen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Limettenblätter waschen, die Rippen entfernen, Blätter aufrollen und in haarfeine Streifen schneiden. Chilis waschen, entkernen und in Streifen schneiden.

Zutaten

- 100 g Erdnüsse
- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 10 kleine Kaffir-Limettenblätter
- 1-2 große rote Chilischoten
- 2 EL Paenang-Currypaste
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml, ungeschüttelt)
- 3 EL Fischsauce
- 1 EL Palmzucker



Schritt 2

Die Currypaste in 4 EL Kokossahne anbraten. Das Fleisch darin 2 Min. anbraten. Übrige Kokosmilch, Fischsauce und Palmzucker dazugeben, bei mittlerer Hitze 5 Min. offen kochen lassen. Erdnüsse, Chilis und Limettenblattstreifen unterrühren und 2 Min. mitkochen.

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

Für 2-4 Personen

Dauer

30 Min.

Zubereitungszeit

30 Min.

Schwierigkeitsgrad

leicht

Kalorien

460kcal pro Portion

