

Freitag, 14. Oktober 2011

Hühnchencurry auf Thailändische Art, in der Papierhülle gegart



4 Hühnchenbrüste á ca. 150 g
2 Chilischoten
4 Zitronengraßstangen
50 g Ingwer
4-5 Kaffir-Limettenblätter (Asienladen)
200 ml Kokosmilch, ungesüßt
2-3 TL gelbe Currypaste
2 EL Thailändische Fischsoße
2-3 EL Sojasoße
1-2 TL Brauner Zucker

Zubereitung für 4 Personen

@ Johann Lafer

1. Hühnchen kalt abbrausen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden. Chilischoten und Zitronengraß der Länge nach halbieren, Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen mit Limettenblätter, Kokosmilch, Currypaste, Fisch- und Sojasoße, sowie brauner Zucker in eine große Schüssel geben, miteinander mischen und etwa 1-2 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Ofen auf 200 C° vorheizen. Vier Stück Backpapier (ca. 20 x 20 cm) nebeneinander legen. Hühnchen-Mischung darauf verteilen. Je ein zweites Stück Backpapier welches etwas Größe ist darauf legen und beide Bögen an den Seitenkanten doppelt oder dreifach miteinander falzen, so dass die Päckchen luftdicht sind und kein Dampf entweichen kann. Päckchen auf ein Backblech legen in den Ofen schieben und etwa 20 Minuten darin garen.
3. Päckchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und auf Teller umsetzen. Beim öffnen (am besten mit einem