



Thai Curry - 4 Personen, 1/2 Stunde

1

Fleisch vorab in mundgerechte Stücke schneiden, anbraten und beiseite stellen.

2

Gemüse waschen und ebenfalls in Stücke schneiden und kurz anbraten.

3

Vom Lemongrass die äußere Schicht entfernen und die Stängel in Stücke etwa 3 cm lang schneiden. Ingwer – wenn vorhanden – schälen und in Scheiben schneiden.

4

Kokosmilch erhitzen und Currypaste sowie Zucker einrühren. Kurz aufkochen.

5

Wasser, Fisch- und Sojasoße, Lemongrass, zugeben. Noch mal aufkochen lassen.

Salzen und abschmecken.

ZUTATEN

- 1 Esslöffel Currypaste
- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 2 Paprika
- 500 ml ungesüßte Kokosmilch
- 1 EL Fischsauce- oder
- 2 EL Sojasoße
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Spritzer Limette oder Zitrone
- 5 Stängel Lemongrass
- Ingwer

6

Gemüse und Fleisch zugeben und etwa 5 bis 10 Minuten leicht köcheln lassen (bis das Gemüse gar ist).



REZEPT - TANDOORI CHICKEN