

Grünes Thai-Curry mit Huhn bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Hühnerbrustfleisch, 1 Teelöffel Speisestärke, 1 Eiweiss, 1 Zwiebel, 3 Zehen Knoblauch, 1 Esslöffel neutrales Öl, 250 gr Zucchini, 2 Teelöffel Grüne Currypaste, 1 l Kokossahne, 2 Esslöffel Fischsauce, 1 Esslöffel Sojasauce, 1 Bund Thaibasilikum, 2 Esslöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 2 Bund Koriandergrün, 4 Blatt Kaffirzitrone.

Die Vorbereitungen:

Fleisch in zwei Zentimeter grosse Würfel schneiden, mit Stärke und Eiweiss einreiben und marinieren. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zucchini waschen, trockentupfen, ungeschält in halb Zentimeter dicke Scheiben hobeln - dicke Zucchini zuvor längs halbieren oder vierteln.

Die Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch im heissen Öl andünsten. Zucchini zugeben und fünf Minuten mitdünsten.

Currypaste einrühren und mitrösten. Die Kokossahne angiessen, aufkochen, erst jetzt die Fleischwürfel hinzufügen. Mit Fisch- und Sojasauce, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker würzen, die Basilikumblätter dazugeben. Alles im offenen Topf etwa 10 Minuten sanft köcheln.

Die Zitronenblätter in ganz feine Streifen schneiden, mit dem Zitronensaft in das Curry rühren. Noch mal abschmecken und erst kurz vor dem Servieren zerzupfte Korianderblätter einrühren. Dazu Reis servieren.

Guten Appetit!