



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ROTES THAI-CURRY MIT HUHN



HAUPTZUTAT

Hähnchenfleisch

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4-6

ÜBERBLICK

Dieses typisch thailändische rote Curry ist sowohl eine Farb- als auch eine Geschmacksexplosion. Es ist voll süßer, salziger und spritziger Aromen, die alle durch die Zugabe von cremiger Kokosmilch abgerundet werden. Für das wahre Aroma und die geschmackliche Tiefe dieses Curries, ist es die Mühe wert, die traditionelle Thai-Curry-Paste von Hand herzustellen.

ZUTATEN

Für die rote Thai-Paste:

- 1 EL ganze Koriandersamen, geröstet
- 1 EL ganze Kreuzkümmelsamen, geröstet
- 1 Stängel Zitronengras, in Würfel geschnitten
- 150 g geröstete rote Paprika aus dem Glas, grob gehackt
- 3 EL Chili Paste
- 30 g Ingwer, gerieben
- 3 Zehen Knoblauch, grob gehackt
- 2 EL Kurkuma
- Eine Prise Meersalz
- Abrieb und Saft einer Limette
- 2 Frühlingszwiebeln, grob gehackt (inkl. der grünen Enden)
- 2 EL Kokosöl, zerlassen

Für das Curry:

- 1 EL Kokosöl
- 1 große rote Zwiebel, in Ringen
- 800 g Hühnerfleisch, in Stücke geschnitten
- 1 große rote Paprika, gewürfelt
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 EL Ahornsirup
- 2 Kafir-Limettenblätter
- Eine Prise Meersalz
- 150 g Zuckerschoten oder Mangetout

Zum Servieren:

- Ein daumengroßes Stück Ingwer
- 6 Thai-Basilikum-Blätter
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Chili
- Jasminreis

ZUBEREITUNG

- 1) Zuerst Koriander- und Kreuzkümmel-Samen in einer trockenen Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze anrösten. Regelmäßig umrühren, um ein Verbrennen der Gewürze zu vermeiden. Nach 2 - 3 Minuten, sobald die Aromen zu riechen sind und die Samen zu platzen beginnen, vom Herd nehmen.
- 2) Nachdem die Samen geröstet sind, kann die Paste hergestellt werden. Dazu alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einer glatten, homogenen Paste verarbeiten. Um die Paste ein wenig



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

geschmeidiger zu machen, können 1-2 Esslöffel Wasser dazugegeben werden. Paste beiseitestellen, bis sie benötigt wird.

- 3) Nun das Kokosöl bei mittlerer Hitze in einem Bräter zerlassen. Die Zwiebel darin für ca. 5 Minuten lang weich braten.
- 4) Anschließend das Hühnerfleisch ggf. in mehreren Portionen nacheinander hinzugeben und braun anbraten.
- 5) Danach die Paprikawürfel hinzugeben und die hausgemachte Curry-Paste unterrühren. Alles ca. 2-3 Minuten unter regelmäßigem Rühren anbraten lassen. Mit Kokosmilch sowie einer weiteren Dose voll Wasser aufgießen und alles gut miteinander vermengen.
- 6) Ahornsirup und Limettenblätter dazugeben und alles zum Kochen bringen. Nun für 20-30 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt und das Huhn gar gekocht ist. In den letzten 5 Minuten der Kochzeit die Zuckerschoten unterrühren.
- 7) Zum Servieren das daumengroße Stück Ingwer in dünne Julienne schneiden, die Basilikumblätter grob hacken und die Frühlingszwiebeln und Chilis in dünne Scheiben schneiden. Die Toppings über das Curry streuen und zusammen mit gekochtem Jasminreis servieren.

Anmerkungen des Kochs:

- Wenig Zeit? Kaufen Sie eine rote Thai-Paste im Asia-Supermarkt und beginnen Sie mit Schritt 3. Das Abendessen ist in 20 Minuten fertig.
- Für eine vegetarische Version einfach das Huhn durch gewürfelte Süßkartoffeln oder Butternutkürbis ersetzen. Asiatische Gemüsesorten wie Pak Choi passen ebenso hervorragend zu diesem Curry.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com