



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GRÜNES THAI-CURRY



HAUPTZUTAT

Huhn

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4-6

PRODUKTEMPFEHLUNG

Bräter Signature 24 cm

ZUTATEN

- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 2-3 EL Fischesauce
- 2 EL Pflanzenöl
- 3 japanische Schlangenauberginen
- 6 Kaffir-Limettenblätter
- 16 Thai-Basilikumblätter
- 400 ml Kokosmilch (1 Dose)
- 2-3 EL grüne Currypaste
- 2 große Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL frischer Ingwer, fein gerieben
- 1 EL fein gehacktes Zitronengras
- 200 g Zuckerschoten, halbiert
- 250 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
- Salz
- 1 Prise Zucker
- Saft von einer 1/2 Limette, nach Geschmack

Sonstiges:

- Gedämpfter Jasminreis
- Geröstete Cashewnüsse, gehackt
- Frischer Koriander

ZUBEREITUNG

- 1) Das Hähnchenfleisch gründlich waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Mit Fischesauce in eine Schüssel geben und durchmischen. 15 Minuten marinieren lassen.
- 2) Währenddessen Auberginen waschen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden.
- 3) Kaffir-Limettenblätter waschen, die Stängel und Blattrippen entfernen und in sehr feine Streifen schneiden. Thai-Basilikum waschen und die Blätter abzupfen.
- 4) Das Öl bei mittlerer Hitze in einem Bräter von Le Creuset erhitzen. Hähnchenteile darin von allen Seiten kurz anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
- 5) Kokossahne (der feste Teil der Kokosmilch) mit einem Löffel abheben, in den Bräter geben und erhitzen. Currypaste, Knoblauch, Ingwer, und feingehacktes Zitronengras hinzufügen und alles unter Rühren 2 bis 3 Minuten anbraten.
- 6) Feingeschnittene Kaffir-Limettenblätter, Auberginenscheiben und Zuckerschoten hinzufügen und die restliche Kokosmilch sowie die Hühnerbrühe angießen. 5 Minuten köcheln lassen, dann das Hähnchenfleisch zugeben und 3-5 Minuten weitergaren.
- 7) Sauce nochmals mit Salz, Zucker und Limettensaft abschmecken. Zuletzt den Thai-Basilikum unterrühren.
- 8) Grünes Thaicurry mit gehacktem Koriander und Cashewnüsse bestreuen und mit Jasminreis servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset; www.lecreuset.com