

Huhn mit rotem Curry

(Käng Pätt Gai)



Zutaten für 4 Personen

- 1 Stück frische Ingwerwurzel (ca. 2 cm)
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel rote Currypaste
- 330 ml Kokosmilch
- 4 Hühnerbrüste (ohne Haut und Knochen)
- je 1 rote, 1 gelbe und 1 grüne Paprikaschote
- 1 Süßkartoffel
- 1 Eßlöffel Fischsoße
- 1 Eßlöffel Palmzucker
- 1 kleines Bund süßes Thai-Basilikum

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Den Ingwer und den Knoblauch schälen und grob würfeln.

Ingwer, Knoblauch und Currypaste mit 250 ml der Kokosmilch in einem Topf erhitzen.

Die Fischsoße und den Palmzucker zugeben. Die Hühnerbrüste in mundgerechte Stücke schneiden, in den Topf geben und 15 Minuten garen.

Die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Die Süßkartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden.

Beides in den Topf geben und noch ca. 10 Minuten garen.

Das Thai-Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und fein hacken und das Curry damit garnieren. Mit Reis servieren.