

## Rotes Curry mit Hühnchen im Reisrand

### Für 2 Personen

200 g Hühnchenbrust	250 g Basmatireis	1 rote Paprika
150 g Cherrytomaten	1 Ananas	0,5 Bund Thai-Basilikum
4 Kaffirlimettenblätter	50 g rote Currypaste	700 g Kokosmilch
2 EL Fischsoße	50 g Zucker	Salz
Cayennepfeffer	Pfeffer, schwarz	

Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Reis darin bissfest garen. Die Hühnchenbrust waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Blätter vom Basilikum zupfen und fein hacken. Die Currypaste, die Kokosmilch, die Fischsoße, den Zucker und das Basilikum in einem Topf aufkochen lassen und zehn Minuten kochen lassen. Anschließend das Fleisch und die Kaffirlimettenblätter zugeben und das Ganze noch einmal etwa acht Minuten lang kochen lassen. Die Paprika vom Strunk und von den Scheidewänden befreien und in Stücke schneiden. Die Ananas schälen, klein schneiden und die Cherrytomaten vierteln. Das Gemüse und die Ananas in einen zweiten Topf geben und fünf Minuten lang kochen lassen und mit Salz würzen. Den Reis zusammen mit dem Curry auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Thielmann am 11. Oktober 2010