

Thailändisches Hähnchen-Curry mit Reis

Für zwei Personen

250 g Hühnerbrust	200 g Duftreis	1 Karotte
1 Zucchini	2 Pak Choi	4 Kolben Babymais
100 g Zuckerschoten	1 rote Peperoni	1 rote Chili
2 Limetten	200 ml Kokosmilch	2 EL rote Currypaste
1 Zwiebel	3 Frühlingszwiebeln	2 Zehen Knoblauch
1 Bund Thai-Basilikum	6 Kaffirlimettenblätter	1 EL Fischsauce
1 EL helle Sojasauce	1 EL brauner Rohrzucker	2 EL Erdnussöl

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Reis darin bissfest garen.

Das Erdnussöl in einem Wok erhitzen. Die Zwiebel, die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch abziehen, grob schneiden und beides zusammen mit der Currypaste darin anbraten. Mit ein wenig Wasser ablöschen und nach und nach die Kokosmilch dazugeben. Die Kaffirlimettenblätter ebenfalls dazugeben.

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und im Wok etwa fünf Minuten köcheln lassen. Die Zucchini und die Karotte waschen und in feine Scheiben schneiden und den Mais halbieren. Die Zuckerschoten putzen und alles zusammen mit in dem Wok geben. Den Pak Choi grob schneiden und kurz vor Ende dazugeben. Die Limetten halbieren und auspressen und zusammen mit der Sojasauce und der Fischsauce in den Wok geben. Zum Schluss mit dem Palmzucker abschmecken. Die Peperoni halbieren, vom Kerngehäuse befreien und zusammen mit dem Thai-Basilikum eine Minute mit kochen. Zum Schluss die Chili in feine Ringe schneiden und über das Curry geben.

Das rote Thai-Curry mit Reis mit Hähnchenbrust und Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Elsner am 06. Juli 2015