

Gelbes Thai-Curry aus Hähnchen-Brust, Cashew-Kernen, Reis

Für zwei Personen

Für das Curry:

2 Hähnchenbrüste à 150 g	2 Dosen Kokosmilch	100 g Cashewkerne
100 g frische Sojasprossen	100 g Zuckerschoten	1 rote Paprika
2 Möhren	2 Limetten	1 Knoblauchzehe
2 EL gelbe Thai-Currypaste	100 ml Honig	100 ml Sojasauce
100 ml Teryaki-Sauce	1 EL Chilipulver	50 ml Kokosöl

Für den Reis:

500 g Reis	Salz
------------	------

Für die Garnitur:

1 Zweig Thai-Basilikum	1 Zweig Koriander
------------------------	-------------------

Für den Reis diesen nach Anleitung im Reiskocher mit einer Prise Salz garen.

Für das Curry Hähnchenfleisch waschen und trocken tupfen. Paprika entkernen und Möhren schälen. Paprika, Möhren und Schoten kleinschneiden. Fleisch ebenfalls klein schneiden. Currypaste in Kokosöl anbraten. Knoblauch abziehen, würfeln und zu der Paste geben. Mit Chilipulver abschmecken, danach mit Kokosmilch ablöschen. Fleisch hinzugeben. Gemüse nach und nach hinzugeben. Zuletzt Sojasprossen untermischen. Mit Sojasauce, Honig und Limettensaft abschmecken. Cashewnüsse in Kokosöl anbraten und mit Teriyaki-Sauce ablöschen, grob hacken und zum Curry servieren.

Für die Garnitur Basilikum- und Korianderblätter abzupfen und fein hacken.

Das gelbe Thai-Curry mit gerösteten Cashewkernen und Reis auf Tellern anrichten, mit Kräutern garnieren und servieren.

Michael Hötte am 18. Januar 2016