

# Hühnchen-Erdnuss-Curry mit Basmatireis und Edamame

**Für zwei Personen**

**Für das Curry:**

2 Hühnerbrüste à 150 g	1 Karotte	200 g Zuckerschoten
1 Stange Zitronengras	200 g Bambussprossen	300 ml Kokosmilch
100 ml Gemüsefond	50 g Erdnusskerne	2 TL Erdnussbutter, mit Stücken
1-2 TL rote Currypaste	2 TL Currypulver	3 EL Erdnussöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Basmatireis:**

200 g Basmatireis	Salz
-------------------	------

**Für die Edamame:**

250 g TK-Edamame	50 ml Sojasauce	grobes Meersalz
Salz		

Für die Edamame gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Reis gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Reis bissfest garen. Dann abgießen. Für das Erdnuss-Curry Hühnerbrüste kalt abbrausen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Erdnussöl im Wok erhitzen, Fleisch scharf anbraten. Aus dem Wok nehmen und beiseite stellen. Einen Esslöffel Erdnussöl nachgießen, Currypaste darin anschwitzen. Mit Kokosmilch aufgießen. Zitronengras abwaschen, trockenreiben, in kleine Ringe schneiden und zu dem Curry geben. Erdnussbutter und Gemüsefond ebenfalls hinzufügen. Karotte schälen, in schmale Scheiben schneiden und auch in den Wok geben. Zuckerschoten waschen, trockenreiben und im Ganzen zu dem Curry geben. Zuckerschoten und Karotten kurz garen, bis beides noch bissfest ist. Dann die Bambussprossen abgießen, zu dem Curry fügen und Fleisch wieder hinzugeben. Erdnusskerne hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Currypulver abschmecken.

Edamame waschen und mit Schale in kochendem Wasser fünf Minuten köcheln lassen. Abgießen, teils auslösen und alles mit Meersalz würzen.

Hühnchen-Erdnuss-Curry mit Basmatireis und Edamame anrichten, ein Schälchen Sojasauce zu den Edamame reichen und servieren.

Moritz Mahr am 25. Mai 2016