

Hähnchen-Curry aus dem Wok mit Gewürz-Reis

Für zwei Personen

Für das Curry:

| | | |
|-------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| 3 Hähnchenbrustfilets à 160 g | 50 g ungesalzene Erdnüsse | 3 Frühlingszwiebeln |
| 1 EL brauner Zucker | 1 EL Weißweinessig | 4 EL Fischsauce |
| 200 ml Kokosmilch | 2 EL Erdnussbutter | 2 EL gelbe Currypaste |

Salz

Für den Reis:

| | | |
|-------------------|-----------------|--------------|
| 140 g Basmatireis | 5 Zuckerschoten | 1 TL Kurkuma |
| 1 TL Erdnussöl | Salz | |

Für die Garnitur:

2 Bananenblätter

Für den Gewürzreis Reis in einem Topf mit kochendem Salzwasser circa zwölf Minuten bissfest garen.

Für das Curry das Fleisch waschen, trockentupfen und in grobe Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Currypaste im heißen Wok anrösten. Kokosmilch, Fischsauce und Essig angießen und aufkochen lassen. Fleisch hinzufügen und circa zehn Minuten gar ziehen lassen. Frühlingszwiebeln, Erdnussbutter und Zucker unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Erdnüsse grob hacken und in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten.

Zuckerschoten in feine Streifen schneiden, Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, Zuckerschoten darin andünsten und Reis hinzufügen. Kurkuma unterrühren und mit Salz abschmecken.

Das Massaman-Curry mit Gewürzreis auf einem Bananenblatt anrichten, mit den Erdnüssen garnieren und servieren.

Carsten Blum am 24. Oktober 2016