

Thai-Curry mit Hähnchen-Brust und Reis

Für zwei Personen

Für das Thai-Curry:

150 g Hähnchenbrust	6 EL grüne Currypaste	20 ml Fischsauce
250 ml Kokosmilch	1 Bund Koriander	2 Kaffir-Limettenblätter
1 Karotte	1 Aubergine	3 rote Chilischoten
20 g brauner Zucker	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Reis:

100 g Basmatireis	Salz
-------------------	------

Für das Thai-Curry:

Öl in einem Wok erhitzen und die Currypaste hinzufügen, einrühren und braten. Die Hälfte der Kokosmilch eingießen und aufkochen lassen.

Hähnchen waschen, trocken tupfen, klein schneiden und mit in den Wok geben. Restliche Kokosmilch hinzufügen. Karotte schälen und klein schneiden. Aubergine klein schneiden. Beides zusammen mit den KaffirLimettenblättern in den Wok geben und köcheln lassen. Chilis der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Fischsauce, Zucker und Chili abschmecken, alles nochmals aufkochen lassen und solange köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist. Zum Schluss den Koriander unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Reis:

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Reis zugeben und darin bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten gar kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Reis in tiefe Teller geben, das Thai-Curry darauf geben und servieren.

Bastian Börner am 11. Februar 2018