

Hühner-Curry mit Reis und Cashew-Kernen

Für zwei Personen

Für das Curry:

2 Hühnerbrüste à 200 g	3 mittelgroße Kartoffeln	1 rote Paprika
$\frac{1}{2}$ Brokkoli	6 Mini-Maiskolben, Dose	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	30 g Ingwer
2 EL Massaman-Curry Paste	2 Stangen Zitronengras	300 ml Kokosmilch
250 ml Hühnerfond	1 EL Erdnussbutter	Salz, Pfeffer

Für den Reis:

100 g Jasminreis	Salz
------------------	------

Für die Garnitur:

100 g Cashewnüsse	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
-------------------	------------------------------

Für das Curry:

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zitronengras längs halbieren und mehrfach knicken, damit das Aroma besser zur Geltung kommen kann. In einen Topf mit kochendem Hühnerfond geben. Kartoffeln im Zitronengraswasser nicht ganz garkochen und abgießen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Chili entkernen und kleinschneiden. In einem Topf Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili leicht anbraten, Fleisch dazu geben und kurz mitbraten.

Paprika, Brokkoli und Maiskolben waschen, in Würfel schneiden und dazugeben. Kurz anschwitzen lassen. Kartoffeln ebenfalls in den Topf geben und alles mit der Kokosmilch aufgießen. Würzpaste dazugeben und köcheln lassen, bis das Fleisch gar und das Gemüse bissfest ist. Mit der Erdnussbutter abschmecken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis:

Reis waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Mit der doppelten Menge gesalzenem Wasser gar kochen.

Für die Garnitur:

Cashewkerne in einer Pfanne rösten und kurz vorm Servieren auf dem Curry anrichten. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Über dem Curry verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Grosch am 07. November 2019