

Rotes Thai-Hühnercurry



- 4** Hähnchenkeulen (à ca. 250 g))
Salz
- 2 EL** rote Thai-Currypaste
- 2** grüne Chilischoten
½ Bund Koriandergrün
- 2 TL** Zucker
- 1 EL** neutrales Öl (z. B. Rapsöl)
- 400 ml** Kokosmilch (Dose nicht schütteln)
- 2** rote Paprikaschoten
½ Bund Thai-Basilikum
- 2 TL** Fischsauce

1.

Hähnchenkeulen häuten, dabei das sichtbare Fett entfernen. Die Keulen an den Gelenken mit einem Messer trennen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin rundum in 5 Min. goldbraun braten, herausnehmen und salzen. Das Bratfett weggießen.

2.

Die Pfanne erneut erhitzen, die dicke Sahne der Kokosmilch mit der Currypaste darin aufkochen lassen. Übrige Kokosmilch dazugießen und aufkochen lassen. Die Hähnchenteile hinzufügen und ca. 25 Min. köcheln lassen, dabei öfter wenden.

3.

Paprika- und Chilischoten halbieren, putzen und waschen. Paprikahälften in 1 × 2 cm große Stücke schneiden, Chilis fein würfeln. Kräuter waschen und trocken schütteln, kleine Basilikumblätter ganz lassen, größere zerrupfen. Korianderblätter abzupfen. Paprikastücke zum Fleisch geben und in 4-5 Min. bissfest garen. Das Curry mit Fischsauce, Zucker und Salz abschmecken, mit Kräutern und Chiliwürfeln bestreuen.