

# Rezept Thai-Chicken-Curry

Durch die Verwendung von grüner Curry-Paste erhält dieses Thai-Chicken-Curry seine angenehme Schärfe.

## Zutaten:

4 Hähnchenbrustfilets  
1 kleines Stück Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
1 Bd. Frühlingszwiebeln  
1 Limette  
400 ml Kokosmilch  
2 EL grüne Curry-Paste  
3 EL Öl  
4 EL Fisch-Soße

## Zubereitung:

Für die Zubereitung des Thai-Chicken-Curry verwendet man am besten einen Wok.

Das Fleisch waschen, mit einem Küchenpapier trocknen und das Hähnchen in dünne Streifen schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden.

Die Limette auspressen.

Den Ingwer reiben, in eine kleine Schüssel geben, den Knoblauch abziehen und zu dem Ingwer pressen.

Zu dieser Mischung für das Thai-Chicken-Curry noch die kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln sowie die Currypaste und 5 EL Kokosmilch geben.

Ein Wok mit Fett auspinseln und bei starker Hitze darin das Hühnerbrustfilet anbraten. Das Fleisch mit der Fisch-Soße ablöschen und anschließend die Curry-Mischung unterrühren, aufkochen lassen.

Danach die übrige Kokosmilch sowie den Limettensaft einrühren.  
Das Thai-Chicken-Curry nun kurz einkochen lassen.  
Klassischerweise wird zu diesem Thai-Chicken-Curry natürlich  
Reis zubereitet.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)