

Rezept Thaicurry

Dieses Thaicurry wird mit einer roten Currypaste aus dem Asialaden zubereitet. Diese bildet die Grundlage, die Menge kann, je nach gewünschtem Schärfegrad, noch erhöht werden.

Zutaten:

400 g Hähnchenbrustfilet
4 Thai-Auberginen (kann auch durch normale Auberginen ersetzt werden)
150 g Champignons
2 Tomaten
 $\frac{1}{2}$ l Kokosmilch
1 EL Currypaste, rot
1 TL Zucker
5 Stängel Zitronengras
2 EL Sojasoße
2 EL Fischsoße
geriebener Ingwer
 $\frac{1}{8}$ l Wasser
Zimt,
Koriander
Salz
Zitronensaft

Zubereitung:

Für das Thaicurry zunächst das Fleisch in feine Streifen schneiden.

Anschließend ebenso das Gemüse waschen, in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Pfanne/Wok zunächst die Fleischstreifen, anschließend das Gemüse kurz in etwas Öl anbraten, herausnehmen und zur

Seite stellen.

Die Kokosmilch schließlich in den Wok bzw. die Pfanne geben, die Currypaste zusammen mit dem Zucker zufügen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Von dem Zitronengras die äußeren Blätter entfernen und den unteren Teil abschneiden, dieser ist geschmacksintensiver und wird daher verwendet.

Das Zitronengras nun mit der Sojasoße, Fischsoße, geriebenem Ingwer sowie das Wasser zugeben. Diese Soße für das Thaicurry nun erneut aufkochen lassen.

Das angebratene Gemüse mit dem Fleisch nun in die Soße geben und solange köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Die Zitronengrasstängel aus dem Gericht entfernen.

Zum Schluss das Thaicurry mit Salz, Zitronensaft, Zimt sowie Koriander abschmecken.

Zu diesem Thaicurry wird üblicherweise Reis als Beilage gewählt.

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)