

Rotes Thai Curry mit Freilandhendlbrust

Unser
Wein-Tipp:
2017 Asia Cuvée
Weingut Mayer
Wien / Österreich



Curry:

- 3 EL rote Currypaste "Cock Brand"
- 400 ml (1 Dose) Kokosmilch "Exotic Food"
- 2 EL Fischsauce "Exotic Food"
- 1 EL Soya Sauce
- 1 TL brauner Zucker
- 2 Stangen Zitronengras
- 4 Kaffirlimettenblätter
- 10 g Ingwer
- 1 Schalotte
- 50 g Zuckererbsen
- 20 g Sojasprossen

- 1 Freilandhendl in Streifen schneiden. Schalotten schälen, halbieren und in schmale Streifen schneiden. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Äußere Blätter des Zitronengrases entfernen und anschließend in feine Ringe schneiden.
- 2 In einer Pfanne etwas Sesam-Öl erhitzen. Schalotten hinzugeben und kurz anschwitzen. Currypaste hinzufügen und ca. 1 Minute mit anrösten. Kokosmilch hinzufügen und alles gut verrühren.
- 3 Kaffirlimettenblätter, Fischsauce, Zitronengras und Palmzucker hinzugeben und unter stetigem rühren ca. 30 Minuten köcheln lassen. Soße passieren und in einem Topf bereitstellen.
- 4 Hähnchenstreifen anbraten und die Currysoße hinzugeben. Kurz aufkochen und für ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Das Gemüse, bis auf die Sojasprossen, unterrühren und weiterkochen, bis Fleisch und Gemüse gar sind (ca. 5-10 Minuten). Währenddessen gelegentlich umrühren.
- 5 Sojasprossen hinzufügen und das Curry auf Schälchen oder tiefe Teller verteilen.