

Curry (grünes Thai Curry)



Zubereitung (4 Personen)

300 g dünn geschnittene Poulet Brust
250 ml dicke Kokosmilch
250 ml dünne Kokosmilch
100 g grüne Curry Paste (Asia-Shop)
4 Thai Auberginen (Asia-Shop)
2 EL Fischsauce (Asia-Shop)
30 g Thai-Basilikum (Asia-Shop)
3 Kaffir-Blätter (Asia-Shop)
1 grosser grüner Chili
2 grosse rote Chilis
1 EL Palmzucker (Asia-Shop) oder Rohrzucker

Jasmin Reis

- 1 roten und 1 grünen Chili mit Kernen fein hacken
- 1 Chili in 4 Stücke schneiden für Garnitur
- Auberginen vierteln
- Kaffir-Blätter in feine Streifen schneiden
- dicke Kokosmilch im Wok 3-5 Minuten kochen – ständig rühren bis sich das Kokos Öl zu trennen beginnt
- Curry Paste zufügen und 1-2 Minuten weiter kochen
- Poulet zufügen und kochen bis das Poulet aussen weiss ist
- dünne Kokosmilch zufügen
- wenn es wieder kocht Auberginen beifügen
- ca. 4 Minuten weiterkochen
- Palmzucker vom Rand des Wok's zufügen so dass er schmilzt und in den Wok fliesst
- Fischsauce, Kaffir-Blätter und die Hälfte der Basilikum Blätter zufügen
- Hitze abstellen
- Servieren dekoriert mit den roten Chili Stücken und der zweiten Hälfte der Basilikum Blätter
- mit Jasmin Reis servieren