

Thailand Thai Red Chicken Curry

Thailands brennendes Huhn

500 g Jasminreis
20 cl Kokoscreme
3 EL rote Currypaste
40 cl Kokosmilch
2 Kaffir-Limettenblätter
1 EL gest. Zucker
1/2 EL Fischsauce
500 g Hühnerfleisch-Filez
200 g grünen Thai-Spargel
200 g Zuckerschoten
1-2 rote Chilischoten

So wird es lecker.

Den Jasminreis kochen. Die Kokoscreme erhitzen, die rote Currypaste zugeben und untermischen. Ca. 2 Min. köcheln, dann Kokosmilch, und die beiden Kaffir-Limettenblätter, in Streifen geschnitten, den Zucker und die Fischsauce zugeben. Zum Kochen bringen.
Das Hühnerfleisch in Stücke ge-

schnitten zufügen. Nach 10 Minuten 200 g grünen Thai-Spargel, 200 g Zuckerschoten und je nach Mut eine oder mehr rote Chilischoten zugeben. Weitere 5 Min. kochen.

Kurz vor dem Servieren Thai-Basilikumblätter untermischen. Eventuell mit etwas Limonensaft abschmecken.

Guten Appetit!

