Grünes Curryhuhn
Cai pad gan

Cai Pad Gan ist ein thailändisches Gericht, das oft als »Grünes Curryhuhn« bezeichnet wird. Es ist bekannt für seine aromatische grüne Currypaste und die cremige Kokosmilch.
Dieses Gericht ist einfach zuzubereiten und bietet eine wunderbare Kombination aus würzigen und cremigen Aromen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Hähnchenbrust
400 ml Kokosmilch
2 EL Grüne Currypaste
2 Zehen(n) Knoblauch
2 TL Palmzucker
200 g Erbsen
2 Chilischote(n) grün
2 EL Fischsauce
2 EL Öl



Grünes Curryhuhn

Vorbereitung

Das Hähnchenfleisch waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Chili nach Geschmack entkernen und in feine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!). Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

Das Öl in einem Topf heiß werden lassen, den Knoblauch hineingeben und anbräunen, dann die Currypaste hineinrühren und kurz anbraten lassen. Huhn, Palmzucker und Fischsauce hinzufügen und aufkochen lassen, bis das Fleisch zart ist. Die Kokosmilch dazugeben und alles zum Kochen bringen. Erbsen und Chilis mit hineinrühren und danach in einer Schüssel servieren.

© 2026 coquina.de