Hühnerfleisch in Currysauce
Panaeng Gai

Panaeng Gai ist ein thailändisches Gericht, das aus Hähnchen in einer dicken, cremigen und leicht süßen Currysauce besteht. Die Sauce wird oft mit Kokosmilch, Erdnüssen, Kaffirlimettenblättern, Thai-Chilis, Zitronengras und anderen aromatischen Gewürzen zubereitet. Im Vergleich zu anderen thailändischen Currys ist Panaeng Curry weniger scharf und hat eine dickere Konsistenz.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Hähnchenbrustfilet
½ Paprika rot
3 Blätter Kaffirlimette
1 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)
200 ml Kokosmilch
2 EL Panäng-Currypaste
2 EL Fischsauce
3 EL Zucker

Vorbereitung

Zuerst die Hühnerbrust in dünne Streifen schneiden. Die Paprikahälfte waschen, vom Stielansatz, den weißen Rippen und Kernen befreien und in sehr feine Streifen schneiden. Die Zitronenblätter waschen, trocken tupfen, längs aufrollen und ebenfalls in hauchdünne Streifen schneiden. Basilikumblätter waschen und trocken schütteln.

Zubereitung

Von der dickeren Schicht oben auf der Kokosmilch 1 EL abnehmen und beiseite stellen, den Rest in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Panäng-Currypaste einrühren und etwa 1 Minute bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen. Die Hühnerbruststreifen, Fischsauce, Zucker und die Hälfte der Zitronenblätterstreifen dazugeben, alles bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten einkochen lassen. In eine passende Schüssel füllen, Basilikumblätter unterrühren. Mit Paprikastreifen, Zitronenblätterstreifen und 1 EL dicker Kokosmilch garnieren. Schmeckt auch mit Schweinefleisch.

© 2026 coquina.de