Gelbes Hühnercurry mit Pfeffer
Kaeng karii gai

Kaeng Kari Gai ist ein thailändisches gelbes Curry mit Hühnerfleisch. Dieses Gericht zeichnet sich durch seine milde Würze und die Verwendung von gelber Currypaste aus, die aus einer Mischung von Gewürzen wie Kurkuma, Kreuzkümmel und Koriander besteht. Die Basis des Currys ist oft Kokosmilch, die dem Gericht eine cremige Konsistenz verleiht.
Zusätzlich zu Hühnerfleisch und Currypaste enthält Kaeng Kari Gai häufig Kartoffeln, Zwiebeln und manchmal auch anderes Gemüse. Es wird traditionell mit gedämpftem Reis serviert.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
60 ml Kokosmilch dick
2 EL Gelbe Currypaste
1 EL Fischsauce
2 TL Palmzucker
1 TL Kurkuma
500 g Hähnchenbrust
440 ml Kokosmilch dünn
100 g Bambussprossen
4 Zweig(e) Pfeffer grün
6 Blätter Kaffirlimette
1 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)



Gelbes Hühnercurry mit Pfeffer



Gelbes Hühnercurry mit Pfeffer

Vorbereitung
Das Fleisch waschen, abtupfen und in dünne, mundgerechte Scheiben schneiden. Die Bambussprossen waschen und in dünne Ringe oder Streifen schneiden. Das Basilikum waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen. Das Basilikum bis auf ein paar Blätter zum garnieren hacken.

Zubereitung
In einer Pfanne oder Wok die dicke Kokosmilch erhitzen. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Milch leicht gerinnt und sich an der Oberfläche eine Ölschicht bildet. Nun die Currypaste unterrühren und kochen, bis sich das Aroma voll entfaltet. Dann die Fischsauce, Palmzucker und Kurkuma

© 2026 coquina.de

unterrühren. Das Fleisch hinzugeben und gleichmäßig unter die Gewürzmischung heben. Alles bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen, umrühren und dabei die restliche Kokosmilch löffelweise dazugeben. Zuletzt Bambus, Pfeffer, Limettenblätter und Basilikum unterheben und weitere 5 Minuten kochen. Mit den Basilikumblättern garnieren und heiß servieren.

© 2026 coquina.de