



## Gelbes Hühnercurry mit Pfeffer Kaeng kari gai

Herkunft: Thailand

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

### 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)

### 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 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.



Gelbes Hühnercurry mit Pfeffer



Gelbes Hühnercurry mit Pfeffer