Hühnchen Gai Pat Pong

Gai Pat Pong

Gai Pad Pong (auch bekannt als Gai Pad Pongali) ist ein thailändisches Gericht, das aus gebratenem Hühnerfleisch mit einer speziellen Currypaste und Eiern besteht. Es ist bekannt für seine einzigartige Kombination aus würzigen und leicht süßen Aromen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 bratfertige Hähnchen
2 EL Paprikapulver
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 EL Öl
2 Banane(n)
4 Pfirsichhälften
4 Scheibe(n) Ananas
4 EL Sauerkirschen
40 g Butter
50 g Mandeln gestiftelt
20 g Kokosraspel
½ Zitrone(n) ausgepresst

Vorbereitung

Die Hähnchen von innen und außen mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Die Mandeln in Stifte schneiden.

Zubereitung

Das Öl in der Bratform erhitzen und darin die Hähnchen von allen Seiten anbraten. Dann im vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene stellen und 40 Minuten garen. Dabei ab und zu umdrehen und mit dem Bratfond begießen. In der Zwischenzeit die Pfirsichhälften, Ananasscheiben und Sauerkirschen abtropfen lassen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Zehn Minuten, bevor die Hähnchen gar sind, die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bananenscheibchen darin goldbraun braten. Dann Pfirsiche, Ananas und Sauerkirschen dazugeben und leicht mit anbraten. Zuletzt die Mandelstifte mitbräunen. Die Hähnchen nun mit dem Obst garnieren, Kokosraspeln darüberstreuen und servieren.

© 2026 coquina.de