



Thai Curry

Zutaten:

Zuckerschoten, Salz, Pfeffer
Zitronengras, Chilli
2 Babyzwiebeln
3 kleine Tomaten
1 rote Spitzpaprika
grüne Erbsensprossen
1 Dose Fruchtcocktail
Thaigemüse oder Gemüse n. Wahl
(Babyspargel, Lemongras, Lauch)
1 Dose Kokosmilch
(4 Hühnerkeulchen ausgelöst)
Öl



Zubereitung:

Stellen Sie einen Topf mit Öl auf. Schneiden Sie das Zitronengras mittig auseinander und legen dies in das warme Öl, später muss das wieder raus. Was übrig bleibt, können Sie mit heißem Wasser zu einem Tee aufgießen. Schneiden Sie das Thaigemüse klein. Schwitzen Sie das Gemüse in heißem Fett an. Nun das Curry dazu. Nur ganz kurz anbraten, Curry verbrennt ganz schnell, deshalb gleich mit dem Fruchtcocktail und der Kokosmilch aufgießen. Durchrühren. Currypaste hinzugeben. Ca. 1 EL. Chillischote kleinschneiden, ebenfalls mit durchkochen lassen.

Nun schneiden Sie das restliche Gemüse und teilen es auf. Etwas weniger Gemüse für das Thai Curry inkl. Hühnchenfleisch verwenden. Stellen Sie nun zwei Pfannen auf. Öl hinein. Einmal das Hühnerfleisch darin anbraten, dann das Gemüse hinzugeben, in der anderen Pfanne nur Gemüse anbraten. Sobald alles gut angegart und gebraten ist geben Sie die Thaisoße darüber. Fertig. Richten Sie das Thai Curry in tiefen Tellern an. Wer mag, kann gerne noch Reis dazu reichen.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)