



## Grünes Thai Curry mit Hühnerfleisch (2 Personen)

Thailändisch: Gäng Khiao Wan Gai

### Zutaten



### Vorbereitung

Alle Zutaten sollten in kleine mundgerechte Stücke zerschnitten werden. Für das Curry braucht man zwei Esslöffel Kokosnussöl, etwa 200ml Kokosmilch, zwei gestrichene Esslöffel Palmzucker, einen gehäuften Esslöffel grüne Currypaste und einen Esslöffel Rod Dee Suppenpulver (es geht auch Fondor).

Die weiteren Zutaten können Sie frei auswählen (hier werden Hühnchenbrust, Blumenkohl, Thai-Auberginen und Maiskölbchen verwendet)

Drei rote Chillis schneiden, Kaffirlimettenblätter vom Stil befreien und Thai-Basilikum waschen und zerpfücken.

## Den Reis im Reiskocher kochen

### Hinweise:

- wenn Sie gefrorene Garnelen oder Tintenfisch verwenden wollen, so sollten diese vorher in heissem Wasser aufgetaut werden
- wollen Sie Blumenkohl dazu geben, sollte dieser vorher etwa 15 Minuten angekocht werden, damit er nicht zu hart ist
- geschnittene Thai-Auberginen werden an der Luft sehr schnell braun und unansehnlich, daher so lange in kaltes Wasser mit etwas Salz einlegen

### Kochen

Erster Schritt: 2 EL Öl mit etwas Kokosmilch und der Curry Paste in einem Topf unter Rühren erhitzen bis der Currygeruch deutlich zu erkennen ist (etwa drei bis vier Minuten).

Zweiter Schritt: die restliche Kokosnussmilch mit dem Rod Dee und dem Palmzucker hinzurühren, dann die Auberginen, das Fleisch, den Mais und den Blumenkohl unterrühren. Wenn das Curry gut scharf werden soll, jetzt auch den Chili hinzugeben und alles weiter köcheln lassen bis das Fleisch und die Auberginen gar sind (ca. 3-5 Minuten).

Dritter Schritt: abschmecken und ggfs. nachwürzen mit Palmzucker und mit Fischsauce (ist zumeist nicht notwendig, da die Currypaste bereits Salz enthält !) Falls es nicht so scharf werden soll, erst jetzt auch noch das Chili dazugeben.

Zuletzt die Kaffirblätter und das Thai-Basilikum hinzugeben und nochmals kurz unterrühren. Alles gut verrühren und mit dem Reis servieren. Fertig.

### Hinweise:

Anstatt Thai-Auberginen können Stangenbohnen genommen werden.

Die Menge an Fisch oder Fleisch und Gemüse bestimmt der Hunger.

Wenn Sie in einem hübschen Tontopf kochen, können Sie den direkt auf dem Tisch servieren und einen eventuellen Rest später erneut erwärmen.

Guten Appetit