

Thai Curry nach Koch MacDang



ZUTATEN (8 Personen)

- 1 Kg Pouletbrust in Streifen geschnitten
- 3 EL Pflanzenöl
- 6 EL Grüne-Currypaste (je nach schärfe gelb oder grün)
- 1.5 Liter Kokosnussmilch (muss das Fleisch bedecken) Thai Kitchen Coop
- 150 gr. Thai-Erbesen, (entspricht einer Packung beim Thai)
- 4 kleine Thai-Auberginen (2x grün und 2x violett)
- 6 Prisen Palmzucker
- 2 kleine Galgantwurzel
- 8 frische Kaffernlimettenblätter
- 100 Gramm Babymais, halbiert
- 4 rote und 4 grüne chillischoten (ohne Kerne)
- 6 EL Fischsauce
- Garnitur: 1-2 Bund frischer süsser Thai Basilikum

Beilage: Glasnudeln (4 Packungen für 8 Personen)

Zuerst erwärmen wir die Pfanne mit etwas Olivenöl.

Wir fügen die Currypaste (grüne ist sehr scharf, gelbe weniger) in das Öl und verrühren sie.

Dann fügen wir etwas Kokosnussmilch hinzu, damit sich die Paste auflöst, kräftig umrühren.

Dann fügen wir 150 g Hühnerfleisch (Pouletbrusfilet in Streifen geschnitten) pro Person hinzu.

Dieses wird richtig in die Curry/Kokosnussmilchpaste hinein gearbeitet.

Das Fleisch muss sich vollsaugen, damit es alle Geschmäcker aufnimmt.

Dann fügen wir so viel Kokosnussmilch dazu, dass das Fleisch ganz zugedeckt ist.

Während wir darauf warten dass das ganze zu kochen beginnt, nehmen wir Kaffernlimetten blättern und zerreißen diese klein und geben sie dazu.

Jetzt geben wir alles Gemüse dazu, es braucht ca 10-15 min bis es gar ist.

Das erste Gewürz das wir zugeben ist Palm Zucker etwa 2-3 prisen, gut umrühren

Jetzt wollen wir alles geschmacklich zurück balancieren dazu brauchen wir Fischsauce.

Wir geben bis 5 Suppenlöffel dazu, und probieren ob es mehr braucht.

Jetzt die roten und grünen chilis dazugeben und umrühren, etwa 2 min kochen lassen bevor wir eine grosse Menge süs Thai Basilikum dazugeben und gut umrühren. Nach weiteren 2 min können wir schöpfen

Rüstzeit ca 30 min, Kochzeit total ca. 15-20 Minuten