



Thailändisches Hähnchen mit grünem Curry und Basilikum

Gäng Kiau Wan Gai

Zutaten für 4 Personen

500 g Hähnchenbrust, 3-4 Zitronenblätter, 2 Basilikumzweige, 1 rote Peperoni, 400 ml Kokosmilch, 100 ml Wasser, 1 EL grüne Currypaste, 4 Thai-Auberginen (oder geschälte europäische Auberginen), 2-3 EL Fischsauce, 1 TL Palmzucker

Zubereitung

Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zitronenblätter waschen, trocken tupfen und zerkleinern. Die Basilikumzweige waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und zerkleinern. Peperoni waschen, Stielansatz entfernen, entkernen und in feine Ringe schneiden.

Die Kokosmilch mit dem Wasser verrühren. 4-6 EL Kokosmilch mit der Currypaste bei mittlerer Hitze in einem großen Topf erhitzen. Das Hähnchenfleisch hineingeben und kurz erhitzen. Dann restliche Kokosmilch unterrühren.

Die Auberginen waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den Zitronenblättern, der Fischsauce und dem Zucker zum Fleisch geben und kurz aufkochen lassen. Mit Basilikum und Peperoni abschmecken.