

Rotes Curry mit Hähnchen



**Bamboo
Garden**

THAI



Asiatische Spezialitäten



Bamboo Garden Thai

Rotes Curry mit Hähnchen – schön scharf!

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen
- 100 g Kirschtomaten, halbiert
- 100 g Brokkoliröschen, halbiert
- 1 Zwiebel, geachtelt
- 200 ml Geflügel-Fond, z. B. von Escoffier
- 8 Thai-Basilikumblättchen
- 1 gelbe Paprikaschote, in kleine Quadrate geschnitten



Von Bamboo Garden benötigen Sie:

- 4–5 TL Rote Curry-Paste
- 400 ml Kokos-Milch
- 1 Glas Sojabohnen-Keimlinge, abgetropft
- 1 TL Zitronengras
- 1 TL Koriander-Grün
- 1–2 EL Nam Pla-Fischsauce
- 1 TL China-Würzmischung
- 3 EL Wok-Öl
- (Jasmin-Reis als Beilage)

Zubereitung:

Das Hähnchenfleisch in feine Streifen schneiden und mit der China-Würzmischung würzen. Das Öl im Wok erhitzen und die Curry-Paste kurz anschwitzen. Die Kokos-Milch und den Geflügel-Fond dazugeben und kurz aufkochen lassen. Das geschnittene Fleisch und das Gemüse in den Wok geben und alles einige Minuten köcheln lassen. Mit Zitronengras, Koriander-Grün und Nam Pla-Fischsauce abschmecken. In Schälchen anrichten und mit Thai-Basilikumblättchen bestreut servieren. Als Beilage empfehlen wir Jasmin-Reis.

