Rotes Hähnchencurry mit Bambus
Gaeng Phed Gai

Gaeng Phed Gai (auch bekannt als Rotes Thai-Curry mit Huhn) ist ein klassisches thailändisches Gericht, das für seine scharfe und aromatische Geschmacksrichtung bekannt ist. Hauptzutaten sind Hühnerfleisch, Rote Currypaste, Kokosmilch, Gemüse und Thai-Basilikum.
Das Curry ist scharf, leicht süß und sehr aromatisch. Die rote Currypaste verleiht dem Gericht seine charakteristische Farbe und Schärfe, während die Kokosmilch die Schärfe etwas mildert.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
400 g Hähnchenbrustfilet
6 EL Fischsauce
100 g Bambussprossen
100 g Zuckerschoten
1 Paprika rot
400 ml Kokosmilch
1 EL Rote Currypaste
1 Prise Zucker
2 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)


Hähnchencurry mit Bambus

Vorbereitung
Das Hähnchenfleisch kalt abwaschen, mit Küchenpapier trockentupfen, in Streifen schneiden und in einer Schüssel mit der Fischsauce mischen. Zugedeckt 10 Minuten marinieren. Inzwischen das Bambusgemüse in Streifen schneiden. Die Zuckerschoten waschen, putzen und schräg halbieren. Die Paprikaschote waschen, vierteln, putzen und in feine Querstreifen schneiden. Das Basilikum waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen und bis auf ein paar Blätter zum Garnieren hacken.

Zubereitung
Das dickflüssige obere Drittel der Kokosmilch im Wok oder in einer schweren tiefen Pfanne aufkochen. Die Currypaste einrühren, 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch darin 2 Minuten unter Rühren anbraten. Das Bambusgemüse und restliche Kokosmilch dazugeben, alles 4 bis 5 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Die Zuckerschoten, Paprikastreifen und das gehackte Basilikum hinzufügen und alles nochmals 1 Minute köcheln lassen. Mit Zucker abschmecken. Mit Basilikum garnieren.

© 2026 coquina.de