



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 Curtypaste, Kokosmilch, Gemüse und Thai-Basilikum.

Das Curry ist scharf, leicht süß und sehr aromatisch. Die rote Curtypaste 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 Curtypaste

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 Curtypaste 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.