Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Kaeng Phet (Rotes Thai Curry) mit Hähnchen

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Kaeng Phet (Rotes Thai Curry) mit Hähnchen

400 ml Lien Ying Kokosmilch mit roter Curry-Paste

300 g Hähnchenbrust, in dünne Würfel geschnitten

200 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond

100 g Lien Ying Bambus Sprossen in Streifen

1 Rote Paprika, in Streifen geschnitten

0.5 Zucchini, in Stücke geschnitten

5 Stück(e) Lien Ying Kaffir-Limettenblätter getrocknet

1 Esslöffel Lien Ying Fisch Sauce

1 Esslöffel Palmzucker

2 Esslöffel Limettensaft

Frische (Thai-) Basilikumblätter

Lien Ying Thai-Chillies in Lake feurig-scharf

1 Packung Lien Ying Jasmin Reis

Kaeng Phet (Rotes Thai Curry) mit Hähnchen

1.

Kokosmilch mit roter Currypaste in einen Topf gießen und bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie leicht zu köcheln beginnt.

Die geschnittene Hähnchenbrust dazugeben und das Fleisch darin garen lassen. Es sollte etwa 7 min. köcheln, bis das Fleisch durchgegart ist.

100-200 ml Geflügel Fond hinzugießen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen (etwas mehr Flüssigkeit für eine suppigere Konsistenz, weniger für ein dickeres Curry).

Die Bambussprossen, Paprika, Zucchini und Kaffirlimettenblätter hinzufügen. Das Ganze weitere 5-7 min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Dann die Kaffirlimettenblätter wieder herausnehmen.

Fischsauce, Palmzucker und Limettensaft hinzufügen. Dann abschmecken und ggf. nachwürzen.

In Schalen füllen und mit frischen (Thai-)Basilikumblättern garnieren. Für zusätzliche Schärfe können in Scheiben geschnittene Thai-Chillies darübergestreut werden. Das rote Curry mit Jasminreis servieren.