

Einfaches Rotes Thai Curry

Für

4 Personen

Zutaten

300g Jasminreis
6 dl Wasser
1 Asia-Kit(Thai-Mix)
400g Pouletbrüstchen
2EL Sesamöl
2EL rote Currypaste
2.5 dl Kokosmilch
3 dl Gemüsebouillon
Salz
1 Bund Koriander

1 Reis unter fließendem kaltem Wasser gut spülen. Abtropfen lassen. Reis in die Pfanne geben, mit heissem Wasser aufgießen. Aufkochen. Herd ausschalten. Pfanne mit einem Deckel zudecken. Reis ca. 15 Minuten auf dem ausgeschalteten Herd quellen lassen. Bei einem Induktionskochfeld: Reis auf Stufe 1 quellen lassen. Reis mit einer Gabel auflockern



2 Aus dem Asia-Kit 2 Stängel Zitronengras längs halbieren. 2 Chilischoten längs halbieren und entkernen. Chilis fein hacken. Galgant und Ingwer in Scheiben schneiden. Gemüse aus dem Kit (Okra, grüne Auberginen, Maiskölbchen) in mundgerechte Stücke, Schalotten in Scheiben schneiden. Erbsenauberginen von den Rispen lösen. Poulet in 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden.

3. Fleisch im Öl anbraten. Currypaste dazugeben und ca. 2 Minuten andünsten, bis es feinduftet. Kokosmilch und Bouillon dazugießen. Zitronengras, Galgant, Chili und Limettenblätter dazugeben. Curry ca. 20 Minuten köcheln lassen. Galgant, Zitronengras und Limettenblätter entfernen. Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten mitköcheln lassen. Thai-Curry mit Salz abschmecken. Koriander grob hacken. Limette in Schnitze schneiden. Reis mit rotem Thai-Curry anrichten. Limette und Koriander dazuservieren.

