



Grünes Thaicurry mit Hühnerfleisch und Duftreis

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

250 Gramm	Hühnerbrust in Streifen geschnitten
3 Esslöffel	Grüne Thai Curry Paste
1 Stück	Ingwer Wurzel
3 Stück	Frühlingszwiebeln
6 Stück	Thaiauberginen, ersatzweise 1 normale Aubergine
1 Stück	Karotte
1 Stück	Limette
3 - 4 Esslöffel	Thai Fisch Sauce
1 Esslöffel	Zucker
½ Bund	Thaibasilikum ersatzweise Basilikum
½ Bund	Koriander
500 ml	Kokosmilch
ggf.	1 - 2 grüne Chillischoten
2 Portionen	Duftreis (Fertigprodukt)
2 Esslöffel	neutrales Bratöl (Traubenkernöl)

Zubereitung

Den Reis nach Vorschrift zubereiten

Einen Wok auf dem Herd gut vorheizen. Das Öl in den Wok giessen und danach die Currypaste in dem Öl gut verteilen, Zucker hinzugeben. Nun ½ der Kokosmilch angiesen und auf grosser Hitze ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Die Ingwerwurzel würfeln und ebenfalls in den Wok geben. Nun das Huhn in den Wok legen und gut mit der Sauce vermischen.

Karotte würfeln und ebenfalls in den Wok. Hitze reduzieren und ca. 2 Minuten köcheln lassen, dann den Rest der Kokosmilch dazu geben. Nun die Thai Auberginen vierteln und ebenfalls in den Wok geben. Mit der Zitrone abschmecken und dann die Fischsauce je nach Salzwunsch dazu geben.

Wenn gewünscht jetzt die klein geschnittenen Chillischoten dazu geben. Alles nochmals etwas köcheln lassen, dann den fein geschnittenen Koriander und die Blätter des Thai Basilikums als letztes kurz vor dem Servieren in das Curry geben.