

# Lieblingsrezepte rund um den Globus

## Thailändisches Massaman-Curry

---

*Das bei Thailändern und Touristen gleichermaßen beliebte Massaman-Curry ist ein mildes Currygericht, weil die Currypaste weniger Chilis enthält.*



### Zutaten für 4 Personen und Zubereitung

---

- 4 EL Massaman Currypaste aus dem Asienladen oder Supermarkt
- 3 EL Pflanzenöl
- 600 g Hühnerbrustfilet in Streifen geschnitten
- 400 ml Kokosnussmilch

- **1Tasse Kartoffeln geschält und gewürfelt und vorgekocht. Sie dürfen noch halbgar sein**
- **1Tasse geschälte und gewürfelte Zwiebeln**
- **4 grüne Kardamomkapseln**
- **1/4 Tasse ganze geröstete Erdnüsse**
- **1 EL Palmzucker oder brauner Zucker**
- **1 Zimtstange**
- **2 Lorbeerblätter**
- **2 EL Fischsauce aus dem Asienladen oder Supermarkt**
- **( Asienregal)**
- **2 EL Tamarindenpaste Asienladen oder Supermarkt (Asienregal) oder Limonensaft**

1. Das Öl in einen Wok geben und erhitzen
2. 4 EL Massaman Curry dazugeben und unter Rühren 3-4 Minuten rösten
3. Die in Streifen geschnittene Hühnerbrust hinzugeben und 2-3 Min. anbraten
4. Die obere Creme der Kokosnussmilch abheben und in den Wok geben und 2-3 Min. köcheln lassen bis sich das Öl oben absetzt.
5. Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüsse und die restliche Kokosmilch dazu geben
6. Zimtstange, Kardamomkapseln und Lorbeerblätter dazu geben und gut durchrühren
7. Fischsauce, Tamarindenpaste und Palmzucker dazu geben
8. Noch einige Minuten sanft köcheln lassen und mit Duftreis servieren

*Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit*



<https://www.mjpics.de/meine-rezepte/thailand-massaman-curry/>