

THAI-KÜCHE

Panäng Curry ♥ Panäng Gai

...Thailands traditionelles Curry



Rezept für 4 Personen

- 500 g Hühnerbrustfilet ohne Knochen
- ½ grüne oder rote Paprikaschote
- 3 [*Kaffir-Limettenblätter](#) frisch oder getrocknet
- ca. 50 Blätter vom [*Thai-Basilikum \(Bai Horapha\)](#) nicht zu verwechseln mit unserem Basilikum
- 200 ml [*Kokosmilch ungesüßt](#)
- 2 EL [*Panäng-Currypaste](#)
- 2 EL [*thailändische Fischsoße](#)
- 3 EL [*Palmzucker](#), zur Not auch normaler Zucker. Palmzucker hat eine karamellige Note und ist nicht so süß wie normaler Zucker

-
1. Die Hühnerbrust waschen und trocken tupfen, dann in dünne Streifen schneiden
 2. Paprikaschote waschen, halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden
 3. Die Kaffir-Limettenblätter der Länge nach aufrollen und auch in ganz feine Streifen schneiden
 4. Thai-Basilikum waschen und trocken schütteln

5. Ein Drittel der Kokosmilch in einen Wok geben und aufkochen, die Panäng Currypaste dazu geben und unter Rühren ca. 2 Min. köcheln lassen, bis sich eine Ölschicht absetzt
6. Die in Streifen geschnittene Hühnerbrust dazu geben und unter Rühren anbraten, bis sie von der Paste überzogen ist. Nun die restliche Kokosmilch, die Fischsoße, die Kaffir-Limettenblätter, den Palmzucker und die Paprikastreifen dazu geben. Thai-Basilikum Blätter unterrühren und alles bei niedriger Hitze ca. 5 Min köcheln lassen

♥ Viel Spaß beim nachkochen und Guten Appetit ♥