



Cafébar Restaurant Lounge

Grünes Kokos-Thai-Curry mit Poulet

Rezept für ca. 8 Portionen

ZUTATEN

6 grüne Chilis
4 Knoblauch-Zehen
4 Schalotten
100 Gramm Ingwer
8 Kaffir-Blätter
2 Bund Koriander
10 Gramm Koriandersamen
10 Gramm Kreuzkümmel
20 Gramm grobkörniger Rohrzucker
2 dl Fischsauce
4 Stück Karotten ganz
2 mittlere Zucchini ganz
2 mittlere Auberginen ganz
100 Gramm Mini-Mais
2 Stück Senfkohl ganz
4 EL Erdnussöl
1 kg Pouletbrust
5 dl Gemüsebouillon
1 Liter Kokosmilch
2 Stück Limetten
2 Bund Thai-Basilikum



Cafébar Restaurant Lounge

VORBEREITUNG

- Das Innere vom Zitronengras fein schneiden. Die Chilis entkernen und in Stücke schneiden. Knoblauch, Schalotten und Ingwer schälen.
Alles zusammen mit den Kaffirblättern, dem Koriander, den Koriandersamen, dem Rohrzucker und der Fischeauce in einem Mixer fein machen (= Currypaste)
- Auberginen, Zucchini, Karotten und Senfkohl in feine Scheiben schneiden (Paysanne).
- Pouletbrust in Würfel schneiden

ZUBEREITUNG

- Erdnussöl in Pfanne (oder besser im Wok) erhitzen, Pouletwürfel darin heiss anbraten,
- Nach ca. 2 Minuten rausnehmen und direkt Gemüse in Pfanne geben und andünsten.
- Die selbst hergestellte Currypaste begeben und mitdünsten.
- Hitze reduzieren und mit Bouillon und Kokosmilch aufgiessen.
- Pouletwürfel wieder begeben (nicht mehr kochen) und mit Limettensaft und Thai-Basilikum verfeinern. Sofort servieren (z.B. mit Jasminreis).

TIPP

- In der Asiatischen Küche wird die Sauce sehr dünn serviert. Natürlich kann man Sie jedoch hier in der Schweiz auch noch etwas abbinden (z.B. mit Maizena Express).
- Ideal passen auf das Curry auch noch geröstete Cashew-Kerne.