

## Mein Thai-Curry

Das Rezept zum Ausdrucken.

### Zutaten für 4 Personen

300g Jasimreis  
400g Hühnerbrust fein geschnitten  
2 EL Sesamöl geröstet  
3 EL Red Curry Paste  
2 rote Zwiebeln  
1 Knoblauch  
3cm frischer Ingwer fein geschnitten  
300g roter Paprika in Streifen geschnitten  
300g Blumenkohl in mundgroße Stücke geschnitten  
200g Karotten in Stifte geschnitten  
1 Chili fein gehackt  
400 ml Kokosmilch  
50 ml süße Chilisoße  
1 TL Kurkuma  
1 Bund frischer Koriander für die Garnitur  
Abrieb einer 1/2 Zitrone besser Limette

### Zubereitung:

Das geschnittene Hähnchenfleisch in einer Schüssel mit der Red Curry Paste vermischen (die Paste gut in das Fleisch einmassieren).

Öl in einem Wok oder Bräter erhitzen und das marinierte Fleisch mit den feingeschnittenen Zwiebeln, Knoblauch und Chili dazugeben. Alles gut anbraten, dabei immer mal umrühren.

Alles Gemüse, Kurkuma, Ingwer zugeben und umrühren. Jetzt die Kokosmilch und süße Chilisoße angießen. Das ganze nun für 30min. schmoren. Wichtig! kein Deckel auf den Wok bzw. Topf geben. Das Thai-Curry ist fertig wenn das Gemüse noch einen leichten Biss hat. Abschließen noch den Abrieb der Zitrone oder Limette zugeben.

### Finish:

Jasimreis in eine Bowl geben, Thai-Curry zugeben und mit dem frischen Koriander bestreuen.