

Rotes Curry mit Poulet und Bambussprossen



Zutaten

für 3 - 4 Personen

- 400 g Pouletbrust
- 400 ml Kokosnussmilch*
- 3 EL rote Curry Paste*
- 300 g Bambussprossen aus der Dose* in dünnen Scheiben
- 2 EL Fisch Sauce*
- 1 1/2 TL Palmzucker*
- 1/4 TL Salz
- 5 Kaffirlime Blätter*, halbiert
- 2 rote Chilli*, diagonal in Scheiben geschnitten
- eine Handvoll Sweet Basilikum Blätter*
- einige Sweet Basilikum Blätter* zum Garnieren

Zubereitung

Die Pouletbrust diagonal in ca 1/2 cm breite Streifen schneiden.

Die Hälfte der Kokosnussmilch in einen Wok geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Curry Paste begeben und solange leicht kochen, bis ein öliger Film auf der Oberfläche erscheint. Das Poulet begeben und kurz kochen, bis das Pouletfleisch weiss ist. Die restliche Kokosnussmilch und die abgetropften Bambussprossen begeben. Mit Fisch Sauce, Palmzucker und Salz würzen.

Curry wieder aufkochen.

Kaffirlime Blätter, Chili und Sweet Basilikum Blätter dazugeben.

Von der Platte nehmen.

Servieren

Das Curry in einer Schüssel anrichten und mit Sweet Basilikum Blättern garnieren. Heiss servieren.

Tipp

Die mit * gekennzeichneten Zutaten können Sie direkt bei prig thai bestellen. www.prig-thai.com

