

Bambussprossen - Curry (Gäng Kiau Wan)

Zutaten:

300 g Hähnchenfleisch
50 g Chilipaste (Currypaste)
1½ - 3 Dosen Kokosnussmilch
1 Dose Bambussprossen (ca. 540 g), gestiftelt
3 EL Palmzucker
4 EL Fischsauce (Nam Pla)
1 kleine rote Paprika
20 Blätter asiatisches Basilikum

Zubereitung:

- Hähnchenfleisch klein würfeln.
- Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Basilikumblätter klein hacken.
- Eine halbe Dose Kokosnussmilch zum Kochen bringen.
- Die Chilipaste einrühren.
- Hühnerfleisch zugeben und kurz anbraten.
- Palmzucker, Bambussprossen, Fischsauce und Basilikum unterrühren.
- Die restliche Milch zuschütten.
- Das Curry mindestens 15 Minuten köcheln lassen.
- Kurz vor dem Servieren die Paprikastücke einrühren.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.



Die Menge der Kokosnussmilch variiert je nach gewünschter Schärfe.