favorit
SWISS PREMIUM CHICKEN
SINCE 1965

Rotes Poulet-Curry

Zutaten:

600 g	Pouletbrustfilet
1	rote Peperoni
5	Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
4	Kaffir-Limettenblätter (Magrood-Blätter)
400 ml	ungeschüttelte Kokosmilch
2 EL	rote Currypaste
3 EL	Fischsauce
1 EL	Limettensaft
3 EL	brauner Rohrzucker
1 Bund	süsses Thai-Basilikum (Horopa)

Zubereitung:

Schritt 1

Die Brustfilets in Streifen schneiden (nicht zu dick). Die Peperoni ebenfalls in Streifen und die Frühlingszwiebeln in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden.

Schritt 2

Den inneren Stiel der Limettenblätter entfernen und die Blätter in sehr feine Streifen schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Das Basilikum waschen und abtropfen lassen.

favorit
SWISS PREMIUM CHICKEN
SINCE 1965

Zubereitung:

Schritt 3
Den Wok (oder die Pfanne) erhitzen. Von der ungeschüttelten Kokosmilch 3-4 EL der oben abgesetzten Kokossahne in den Wok geben und unter stetigem Rühren etwa 1 Minute kochen lassen. Anschliessend die Currypaste zugeben, mit einem Schneebesen verrühren und kurz aufkochen lassen. Den Knoblauch und die Limettenblätter hinzufügen und nochmals kurz aufkochen. Erst dann die restliche Kokosmilch zugeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Schritt 4
Die Sauce mit Fischsauce, Zucker und Limettensaft abschmecken.

Schritt 5
Währenddessen die Pouletbruststreifen anbraten.

Schritt 6
Das Pouletfleisch in die Sauce geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Danach Frühlingszwiebeln und Peperoni hinzufügen und zugedeckt weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Schritt 7
Kurz vor dem Servieren das Basilikum unterrühren.

Tipp:
Dazu passt am besten thailändischer Duftreis.