

# FAMILIENHÄPPCHEN

THAI CURRY für 4 Personen

Zutaten:

- 600g Pouletgeschnetzeltes
- 1,5 EL Currypaste (grün oder rot)
- 4dl Kokosmilch
- 1-2 Stängel Zitronengras
- 1 EL Rohrzucker
- 1 Bund Koriander
- Mango Chutney im Glas
- 1 TL Kokosöl
- Thai Gemüsemischung oder  
Thai Auberginen  
Thai Erbsen  
Mini-Maiskölbchen  
Okra

Dazu: Basmatireis. Für 4 Personen ca. 1 1/2 Tassen.

Zubereitung:

1. Reis in Reiskocher kochen. Oder doppelte Menge Wasser aufkochen (zB 3 Tassen, bei 4 Personen), Reis abspülen und in die Pfanne geben. Sofort Deckel drauf, Herd abschalten und rund 12 Minuten auf der noch warmen Herdplatte ziehen lassen.
2. Poulet in Kokosöl beidseitig scharf anbraten und beiseite stellen.
3. Currypaste in einer weiten, beschichteten Pfanne (zB im Wok) unter Rühren anbraten, Kokosmilch und Rohrzucker hinzufügen.
4. Gemüse waschen, schneiden, bereit stellen. Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken.
5. Gemüse und Poulet in die Sauce geben und 5-10 Minuten köcheln lassen.
6. Reis und Curry in die Teller geben, Koriander darüber streuen und mit Mango Chutney servieren.