

Curry mit Zitronengras



Scharfes Curry, leicht zuzubereiten

Je nach Lust und Laune kann dieses Curry mit unterschiedlichen Gemüsesorten zubereitet werden. Auch die Schärfe kann variiert werden.

Zutaten:

1 Zitronengrasstängel
400 g Hähnchenbrust
500 g Gemüse (z.B. Paprika, Zucchini, Lauchzwiebeln, Bambusschösslinge, Champignons)
4 TL Butterschmalz
2-3 TL rote Currypaste
1 TL Ingwer gerieben
3 El Tomatenmark
400 ml Kokosmilch
200 ml Sahne
200 ml Hühnerfond
2 TL Rohrzucker
1 Limette
Salz, Pfeffer
etwas Kartoffelmehl

Zubereitung:

1. Zitronengrasstängel mit einem Fleischhammer bearbeiten und zu leichten Knoten binden.
2. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und mit Kartoffelmehl bestäuben. Salzen und pfeffern.
3. Gemüse putzen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
4. Frischen Ingwer reiben.
5. In einem großen Topf das Butterschmalz erhitzen und die rote Currypaste sowie den Ingwer geben und anrösten lassen. Dabei umrühren.
6. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls unter Rühren anschwitzen lassen.
7. Mit der Kokosmilch, Sahne und Brühe ablöschen.
8. Zitronengrasstängel und den Rohrzucker hinzugeben und einige Minuten köcheln lassen.
9. In einer Pfanne in der Zwischenzeit die Hähnchenbrust in etwas Öl leicht anbraten.
10. In die Curry-Kokosmischung das Gemüse geben und einige Minuten mitköcheln lassen, so dass es weich (oder nach Geschmack bissfest) wird.
11. Anschließend das Hähnchen dazugeben.
12. Zitronengras entfernen und mit Salz und Pfeffer sowie Limettensaft abschmecken.

Dazu passt am besten Reis.

Guten Appetit!