

— GRÜNES HÜHNERCURRY —

Zutaten für 6 Personen

2 kleine Zwiebel gehackt, 1EL Öl, 1 EL grüne Currypaste, 500ml Kokosmilch,
150ml Wasser, 500g Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke geschnitten,
150g grüne Bohnen, 6 Kaffir-Limettenblätter, 1EL Fischsauce,
1EL Limettensaft, 1TL geriebene Limettenschale,
2TL brauner Zucker, 10g Korianderblätter

Öl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Currypaste
1 Minute unter Rühren anbraten. Kokosmilch und Wasser zugeben und
aufkochen. Hühnerfleisch, Bohnen und Limettenblätter zufügen. 15-20 Minuten
köcheln lassen. Fischsauce, Limettensaft-und schale, sowie Zucker einrühren,
5 Minuten weiterköcheln. Limettenblätter entfernen, anrichten, mit Koriandergrün
bestreuen und mit Reis servieren.