

# Hähnchen-Gemüse-Curry

## Zutaten für ca. 10 Personen

- Ca. 1,5 kg Hähnchenbrustfilet (fein geschnitten)
- Erbsen-Schoten (halbiert)
- 1 Glas Maiskölbchen (halbiert)
- Broccoli (in kleinen Röschen)
- Bambussprossen (in Stücken)
- 2 Stangen Zitronengras (gequetscht)
- 300 g Bak choy (Kohlgemüse) (geschnitten)
- Sojasprossen
- Lauchzwiebel
- Junger Ingwer (fein geschnitten)
- Galgant (fein geschnitten)
- 3 Zehen Knoblauch (fein geschnitten)
- 4 rote Asia-Zwiebeln (geschnitten)
- Zitronenblätter (ohne Blattader, geschnitten)
- Rote Curry-Paste
- Curry-Pulver
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- 1,5 l Kokosnussmilch



## Zubereitung:

- Das fein geschnittene Hähnchenfleisch in etwas Pflanzenöl im Wok halb durchbraten. Salzen. Aus dem Wok nehmen und beiseite stellen.
- Etwas Öl in den Wok geben. Darin zuerst die Bambussprossen mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und Galgant anbraten (ca. 5 min). Dann das gequetschte Zitronengras, die Zitronengrasblätter, die Maiskölbchen, den Broccoli, die Erbsen-Schoten und die Lauchzwiebel hinzugeben. Unter Rühren kurz anbraten. Das noch knackige Gemüse mit Kokosnussmilch aufgießen und mit Curry-Paste, Curry-Pulver, Salz und etwas Zucker würzen. Das Fleisch, den Bak choy und die Sojasprossen hinzugeben und kurz aufkochen – fertig.

Dazu reicht man Thai-Reis.

Guten Appetit – „selamat makan“