

THAI-CURRY

Natürlich wird ein Thai-Curry besonders aromatisch, wenn man die Kokosmilch zusammen mit der Currypaste möglichst lange einkochen lässt, damit sich die Sauce eine Art "trennt." (cracken der Kokosmilch)

Für den Thermomix habe ich eine ganz schnelle Variante ausprobiert.

Zutaten (für 4 Portionen):

3-4 TL Currypaste (je nach Geschmack)

500 g Kokosmilch

2 Kaffir- Limettenblätter

2 TL Bouillon

170 g Mini-Kefen, in der Mitte schräg halbiert

100 g Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten

1 TL Zucker

2 TL Limettensaft

10 g Fischsauce

400 g Pouletbrust, in Stücken (ca. 3 cm)

1 Hand voll Cashewnüsse

Zubereitung:

1. Currypaste in den Mixtopf geben und **1 Minute / 100° / Stufe 1** andünsten.
2. Kokosmilch, Kaffir- Limettenblätter und Bouillon zugeben und **5 Minuten / Varoma / Stufe 1** aufkochen.
3. Kefen, Frühlingszwiebeln, Zucker, Limettensaft, Fischsauce und Pouletbrust zugeben und **11 Minuten / 100° / Linkslauf / Stufe 1** kochen.
4. Einige Cashewnüsse über das Curry streuen und mit Jasminreis servieren.