

Rezept für Einfaches Chicken-Curry mit Kokosmilch

Dauer:

30 Min. Zubereitungszeit

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Kokosöl
- 500 ml Kokosmilch
- 1-3 große EL Rote oder wahlweise gelbe (weniger scharfe) Currypaste
- 1/2 Limette gepresst
- Salz, Pfeffer und Chili
- Reis zum Servieren

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilet in große mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen. Filet salzen, dann von allen Seiten circa 10 Minuten braten, dabei regelmäßig wenden. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und weitere 2-3 Minuten garen.
3. Kokosmilch, Currypaste und Limettensaft in die Pfanne geben. 5-10 Minuten einköcheln lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Mit Reis servieren.
4. **EXTRA TIPP:** Wenn Sie sich Gemüse dazu wünschen, geben Sie einfach nach Ihre Vorstellungen Zucchini, Paprika, Pilze oder Möhren mit in die Pfanne. Eine fruchtige Note erhält das Curry durch das Hinzufügen von frisch geschnittenen Mangostücken 2-3 min. vor Garzeitende.