

Bohnen - Curry (Gäng Thua)

Zutaten:

300 g Hähnchenfleisch
50 g Chilipaste (Currypaste)
2 Dosen Kokosnussmilch
1 Dose (Glas) schwarze Bohnen
50 g getrocknete Shiitake - Pilze
50 g Bambussprossenkeime
50 g grüne asiatische Bohnen
2 EL Palmzucker
4 EL Nam Pla (Fischsauce)
1 EL Koriander (klein gehackt)

Zubereitung:

- Pilze eine Stunde in warmem Wasser einweichen.
- Grüne Bohnen in 2 cm lange Stücke schneiden.
- Hühnerfleisch klein würfeln.
- Weiche Pilze in klein schneiden.
- Schwarze Bohnen abtropfen lassen.
- Eine halbe Dose Kokosnussmilch zum Kochen bringen.
- Chilipaste unterrühren
- Hühnerfleisch und Pilze zugeben
- Beides kurz in der Kokos - Chili - Milch anbraten.
- Zucker, Bambussprossen, grüne Bohnen und Fischsauce unterrühren.
- Die restliche Milch zuschütten.
- Curry mindestens 10 Minuten köcheln lassen.
- Schwarze Bohnen und Koriander dazugeben.
- Alles zusammen noch mindestens 5 Minuten köcheln lassen.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.