

# Kokos - Hühner - Curry (Gäng Kai Kathii)

## Zutaten:

600 g Hühnerbrustfilet  
400 ml Kokosmilch  
100 ml Wasser  
1 TL milde Chilipaste  
1 EL Fischsauce (Nam Pla)  
2 EL Palmzucker  
1 frische rote Chili  
thailändisches Basilikum

## Zubereitung:

- Hühnerfleisch in Streifen schneiden.
- Chili klein hacken.
- Kokosmilch und Wasser in einem Topf erhitzen.
- Chilipaste unterrühren.
- Das Fleisch zufügen.
- Fünf Minuten köcheln lassen bis das Fleisch gar ist.
- Fischsauce, Zucker und Chili dazugeben.
- Vor dem Servieren mit Basilikum bestreuen.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.