

Curry mit Pilzen (Gäng Hed)

Zutaten:

300 g Hühnchenfleisch
50 g Chilipaste (Currypaste)
2 Dosen Kokosnussmilch
200 g Pilze
1 kleine Paprika
5 Frühlingszwiebeln
3 EL Palmzucker
4 EL Nam Pla (Fischsauce)
20 Blätter asiatisches Basilikum



Zubereitung:

- Hühnerfleisch klein würfeln.
- Pilze und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden.
- Eine halbe Dose Kokosnussmilch zum Kochen bringen.
- Die Chilipaste unter Rühren darin auflösen.
- Das Hühnerfleisch kurz in der Kokos - Chili - Milch anbraten.
- Zucker, Pilze, Zwiebeln, Fischsauce, Paprika und Basilikum unterrühren.
- Die restliche Milch zuschütten.
- Curry mindestens 15 Minuten köcheln lassen.
- Mit asiatischem Duftreis servieren.