

Ananas - Curry (Gäng Sapparod)

Zutaten:

300 g Hähnchenfleisch
50 g Chilipaste (Currypaste)
1½ Dosen Kokosnussmilch
1 frische Ananas
1 EL Palmzucker (gehäuft)
1 EL Fischsauce (Nam Pla)
Zitronenblätter
1 Prise Salz

Zubereitung:

- Das Hühnerfleisch in kleine Würfel schneiden.
- Die Ananas ebenfalls klein würfeln.
- Eine halbe Dose Kokosnussmilch zum Kochen bringen.
- Die Chilipaste einrühren.
- Das Hühnerfleisch zugeben und kurz anbraten.
- Zucker, Ananas, Fischsauce, Zitronenblätter und Salz unterrühren.
- Die restliche Milch zugeben.
- Das Curry mindestens 15 Minuten köcheln lassen.
- Vor dem Servieren die Zitronenblätter herausnehmen.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.