Red-Thai-Curry-Huhn mit Kürbis

Mit dem Rezept für Red-Thai-Curry-Huhn mit Kürbis lässt sich ein leckeres asiatisches Gericht zaubern, dass speziell zur Kürbiszeit ein Renner ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Kürbisse
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1.5 EL	Currypaste
1 Dose	Kokosmilch
1 TL	Zucker (braunen)
3 EL	Pflanzenöl
500 g	Hühner
0.5 Stk.	Paprika
1 Stk.	Limette (den Saft davon)
1 Handvoll	Koriander
50 g	Basilikum
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (roten)

Zubereitung

1. Für das Red-Thai-Curry-Huhn mit Kürbis als erstes einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Kürbis schälen und in zwei Hälften teilen. Nun die

Kerne und das Innenleben entfernen. Den Kürbis anschließend in Stücke schneiden. Den Kürbis nun für etwa 8 Minuten in dem Wasser kochen, bis er weich wird. Danach das Wasser abgießen und beiseitestellen.

2. Das Hähnchen von eventuellen Knochen und Haut befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.

3. Dann Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein hacken und mit der Currypaste vermischen. Als nächstes, Öl in einer Pfanne erhitzen und das Curryzwiebelgemisch zugeben, bei mittlerer Hitze braten lassen, bis sich die Aromen verbreiten.

4. Jetzt mit einem Schneebesen unter kräftigem Rühren die Hälfte der Kokosmilch und den gesamten Zucker in die Pfanne einrühren. Aufhören zu rühren und die Masse beobachten, wenn das Öl beginnt sich oben abzusetzen, das Huhn zugeben.

5. Alles nun bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Huhn gar ist. In der Zwischenzeit den Kürbis und Paprika in dünne Stifte schneiden. Nun Kürbis, Paprika, roten Pfeffer und die restliche Kokosmilch zugeben. Weiterköcheln lassen, bis auch der Kürbis gar ist. Limettensaft zugeben, mit Salz, Basilikum und Koriander abschmecken und anschließend servieren.

Tipp

Bei dem Hähnchenfleisch für Red-Thai-Curry-Huhn mit Kürbis eignet sich Brustfilet am Besten, da dies ohne Knochen und Haut ist. Als Beilage empfiehlt sich Reis. Wer möchte, kann auch noch anderes Gemüse wie Zucchini oder Karotten mit kochen. Für besondere Schärfe einfach noch einige frische Chillischoten oder Cayennepfeffer verwenden.