

# Curry Huhn

Das würzig, scharfe Curry Huhn ist in 30 Minuten auf dem Tisch. Das simple Rezept mit Kokosmilch bringt Abwechslung in die Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|                |                                  |
|----------------|----------------------------------|
| 500 g          | Hühnerbrustfilets                |
| 1 Stk.         | <a href="#">Zwiebel</a>          |
| 1 Stk.         | <a href="#">Knoblauchzehe</a>    |
| 100 g          | <a href="#">Champignons</a>      |
| 1 Stk.         | <a href="#">Karotte</a>          |
| 500 ml         | Kokosmilch                       |
| 2 EL           | Currypaste                       |
| 0.5 Stk.       | Limetten (gepresst)              |
| 1 Prise        | Chilipulver                      |
| 1 Prise        | Kreuzkümmel (gemahlen)           |
| 1 Messerspitze | Koriander (Gewürz, gemahlen)     |
|                | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |

## Zubereitung

1. Für das **Curry Huhn** die Hühnerbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz würzen. Die Champignons und Karotte klein schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hühnerfleisch von allen Seiten zirka 10 Minuten braten. Zwiebeln, Knoblauch, Karotte und Champignons hinzugeben und weitere 3 Minuten rösten.
3. Jetzt die Kokosmilch, Currypaste und Limettensaft hinzufügen und etwa 7-10 Minuten

köcheln lassen. Mit Chilipulver, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Das Curry Huhn mit Reis anrichten und servieren.

## **Tipp**

Das Curry Huhn kann man auch 1-2 Tage im Kühlschrank aufbewahren und wieder aufwärmen.