Einfaches Massaman Curry

Das Rezept für das einfache Massaman Curry kommt aus Thailand. Das köstliche Wok-Gericht mit Kartoffeln schmeckt dir bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Kartoffeln (groß)
1 Stk.	Zwiebel
3 TL	Thai Currypaste
3 EL	Pflanzenöl
400 ml	Kokosmilch
200 g	Hühnerfilet
1 EL	Fischsauce
1 EL	Limettensaft
2 TL	Zucker
100 g	Cashewkerne (oder Erdnüsse)
100 ml	Wasser
	Salz
0.5 Bündel	Koriandergrün

Zubereitung

1. Das **Massaman Curry** ist einfach und rasch zubereitet. Dafür die Kartoffeln schälen und zirka 10 Minuten kochen, sie müssen nicht gar gekocht sein. Die Zwiebel schälen und grob zerhacken. Das Hühnerfilet in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Das Pflanzenöl in einem Wok oder Topf erhitzen, Currypaste zugeben und kurz frittieren. Von der Hitze nehmen, das Hühnerfleisch zugeben.

3. Die Kartoffeln in Würfel schneiden und mit den Zwiebeln zugeben, mit der Kokosmilch aufgießen. Aufkochen lassen, das Wasser hinzugeben und etwa 10 Minuten einkochen lasse. Jetzt die Nüsse zugeben, Fischsauce, Limettensaft und Zucker einrühren und mit Salz abschmecken.

4. In Teller anrichten und je nach Belieben mit gehacktem Koriander garnieren.

Tipp

Wenn man das einfache Massamn Curry schärfer mag, einfach eine klein geschnittene Chilischote oder Chiliflocken hinzugeben.