

# Gelbes Curry mit Huhn

Das gelbe Curry mit Huhn ist ein schmackhaftes asiatisches Pfannengericht. Das exotische Rezept wird deine Freunde und Lieben begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

500 g Hühnerfilet
1 Stk. <a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk. <a href="#">Knoblauch</a>
1 Stk. <a href="#">Karotte</a>
3 Stk. Kartoffeln (mittelgroß)
0.5 Gläser Maiskolben (Mini aus dem Glas ca. 200ml)
2 EL Kokosöl
500 ml Kokosmilch
1.5 EL Currysauce (gelb)
2 TL Currypulver
0.5 Stk. Limetten (frisch gepresst)
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für das **gelbe Curry mit Huhn** die Hühnerfilets mit Wasser abspülen, abtrocknen, in mundgerechte Würfel schneiden und salzen. Den Knoblauch und Zwiebel schälen, fein zerhacken. Karotte waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffel schälen, klein würfelig schneiden und die Mini Maiskolben in kleine Stücke zerteilen.
2. Das Kokosöl in einer Bratpfanne erhitzen und das Hühnerfleisch von allen Seiten einige Minuten anbraten. Die Karotten, Kartoffeln, Maiskolben, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben etwa 2 Minuten braten.

3. Mit Kokosmilch aufgießen, gelbe Currysauce, Currysauce und Limettensaft dazu geben. Etwa 5-10 Minuten bei kleiner Hitze einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp

Zum Curry gekochten Reis servieren. Wem das Curry noch nicht scharf genug ist, einfach mit Chili Flocken würzen. Mit frischen Koriander Blätter und halbierte Cocktail Tomaten garnieren. Das Auge isst ja bekanntlich mit.