Panang Curry

Das Panang Curry mit Kokosmilch und Currypaste wird die Liebhaber der asiatischen Küche begeistern. Ein klassisches Wok-Rezept mit vielen Zutaten vom Asia Shop.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

500 g	Hühnerbrustfilets
1 EL	Zitronenblätter (gehackt)
1 Stängel	Zitronengras
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Frische Ingwerwurzeln ((Galgant))
1 Stk.	Zwiebel (groß)
3 Stk.	Chili (frisch)
1 Prise	Salz
2 EL	Palmzucker
5 EL	Fischsauce
3 TL	Currypaste (Panang-Currypaste)
400 ml	Kokosmilch

Zubereitung

1. Für das **Panang Curry** das Fleisch in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Die Chilis, Zitronenblätter und Zitronengras, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel in einem Steinmörser zerstoßen und die Currypaste hinzugeben. Kräftig verrühren bis eine cremige Paste entsteht.

2. Den Wok erhitzen und die Hälfte der Kokosmilch aufkochen lassen. Currypaste und Fischsauce hinzufügen und zirka 5 Minuten köcheln. Dabei darauf achten immer gut zu rühren, bis sich die Flüssigkeit um ein Drittel reduziert hat.

3. Den Rest der Kokosmilch beimengen und weiter köcheln lassen bis die Oberfläche vom Curry ölig wird. Jetzt das Hühnerfleisch dazu geben und weitere 7 Minuten kochen bis das Fleisch

gar ist. Zuletzt mit Salz und Zucker würzen.

Tipp

Das Curry mit Chilischoten garnieren und mit Duftreis servieren.