Thai Massaman-Curry

Das Thai Massaman-Curry ist eines der wenigen asiatischen Currys die mit Kartoffeln zubereitet wird. Mit diesem Rezept holst du das Asia Feeling vom letzten Urlaub in dein Heim.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

400 g	Hühnerfleisch
5 Stk.	Kartoffeln
1 Bund	Frühlingszwiebeln
	Pflanzenöl
3 EL	Currypaste (Massaman-Curry-Paste)
400 ml	Kokosmilch
2 EL	Erdnussmus
2 TL	Zucker
1 EL	Reisessig
2 EL	Fischsauce
	Ingwer (ca. 2cm)
1 Stängel	Zitronengras
0.5 Bündel	Koriander

Zubereitung

1. Das **Thai Massaman-Curry** ist ein scharfes thailändisches Kartoffel-Curry und wird im Wok zubereitet. Dafür das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebel in Ringe und das Zitronengras in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken.

2. Pflanzenöl in einem Wok erhitzen, die Hühnerstreifen anbraten und die Kartoffelwürfel

hinzugeben. Den Ingwer kurz mit braten und sofort mit Kokosmilch aufgießen.

3. Jetzt die Fischsauce, Erdnussmus, Zucker, Essig und die Zitronengrasstücke hinzugeben. Auf mittlerer Hitze zirka 25 Minuten köcheln lassen und hin und wieder umrühren. Je nach Belieben die Konsistenz der Sauce mit Wasser verändern.

4. Zum Schluss die Frühlingszwiebeln dazu geben und die gehackten Korianderblätter darüber streuen.

Unsere Empfehlung
Wokpfanne 28 cm
antihaftversiegelung

hier bestellen



Tipp

Das Massaman Curry kann man auch mit anderen Fleischsorten oder vegetarisch mit Tofu zubereiten. Für Liebhaber der scharfen Thai Küche, klein geschnittene Chilischoten über das Curry streuen. Ein Glas Weißwein aus der Südsteiermark oder ein würziges Bier mundet besonders gut zu diesem Wok Gericht.