



Cafébar Restaurant Lounge

## **Grünes Kokos-Thai-Curry mit Poulet**

*Rezept für ca. 8 Portionen*

### **ZUTATEN**

6 grüne Chilis  
4 Knoblauch-Zehen  
4 Schalotten  
100 Gramm Ingwer  
8 Kaffir-Blätter  
2 Bund Koriander  
10 Gramm Koriandersamen  
10 Gramm Kreuzkümmel  
20 Gramm grobkörniger Rohrzucker  
2 dl Fischsauce  
4 Stück Karotten ganz  
2 mittlere Zucchini ganz  
2 mittlere Auberginen ganz  
100 Gramm Mini-Mais  
2 Stück Senfkohl ganz  
4 EL Erdnussöl  
1 kg Pouletbrust  
5 dl Gemüsebouillon  
1 Liter Kokosmilch  
2 Stück Limetten  
2 Bund Thai-Basilikum

## VORBEREITUNG

- Das Innere vom Zitronengras fein schneiden. Die Chilis entkernen und in Stücke schneiden. Knoblauch, Schalotten und Ingwer schälen.  
Alles zusammen mit den Kaffirblättern, dem Koriander, den Koriandersamen, dem Rohrzucker und der Fischsauce in einem Mixer fein machen (= Currypaste)
- Auberginen, Zucchini, Karotten und Senfkohl in feine Scheiben schneiden (Paysanne).
- Pouletbrust in Würfel schneiden

## ZUBEREITUNG

- Erdnussöl in Pfanne (oder besser im Wok) erhitzen, Pouletwürfel darin heiss anbraten,
- Nach ca. 2 Minuten rausnehmen und direkt Gemüse in Pfanne geben und andünsten.
- Die selbst hergestellte Currypaste begeben und mitdünsten.
- Hitze reduzieren und mit Bouillon und Kokosmilch aufgiessen.
- Pouletwürfel wieder begeben (nicht mehr kochen) und mit Limettensaft und Thai-Basilikum verfeinern. Sofort servieren (z.B. mit Jasminreis).

## TIPP

- In der Asiatischen Küche wird die Sauce sehr dünn serviert. Natürlich kann man Sie jedoch hier in der Schweiz auch noch etwas abbinden (z.B. mit Maizena Express).
- Ideal passen auf das Curry auch noch geröstete Cashew-Kerne.