



## Curryrezept wie im Thai-Restaurant

### Zutaten (für 2 Personen)

- 1 EL gelbe Currypaste
- 400 ml Kokosmilch
- 50 g Bambusscheiben
- 50 g Ananasstücke
- 1 EL Palmzucker
- 2 EL Fischsauce
- 200 g Huhn
- (für Veganer/Vegetarier einfach 300 g Champignons ohne Stiele)
- 3 Limettenblätter
- Chilischote

1. Öl in der Pfanne erhitzen und Currypaste darin anbraten (auf höchster Hitze). Je länger man die Paste anbrät, umso schärfer wird das Curry. Wichtig: Vor dem Anbraten die Kokosmilch bereit stellen. Die Paste setzt schnell am Boden an (am besten nehmt ihr gleich ordentlich Öl, damit das nicht passiert.) Ich habe für euch fotografiert wie es aussehen muss, direkt bevor ihr die Kokosmilch dazu tut.
2. Sollte die Paste ansetzen, löscht sie mit der Kokosmilch ab. Jetzt vorsichtig sein, dass es nicht überkocht. Nur Wenige wissen: Kokosmilch verhält sich wie Milch. Ich schalte den Herd jetzt auf fünf oder sechs runter.
3. Die Bambusscheiben und die frischen Ananasstücke (schmeckt KLASSEN besser frisch - das macht echt einen Riesenunterschied - meiner Meinung nach DER Geheimtipp) zugeben.
4. Mit Fischsauce (salzig) und Palmzucker (süß) abschmecken – und Wasser zugeben, falls das Ganze zu cremig ist. Seid vorsichtig mit der Fischsauce, die schmeckt extrem vor. Nehmt lieber ein bisschen weniger und schmeckt nochmal ab. Ich finde die ZIEMLICH eklig (sie riecht echt unangenehm) - aber ohne schmeckt es nicht richtig thaimäßig. Also im Curry ist sie natürlich gar nicht mehr eklig, nicht dass wir uns falsch verstehen. Ganz wichtig: das Curry muss salzig und süß schmecken. Sonst noch mehr Fischsauce oder Palmzucker nehmen.
5. Nun das kleingeschnittene Huhn dazugeben und 3-4 Minuten ziehen lassen.
6. Die Limettenblätter in ganz feine Streifen schneiden. Dazu rollt ihr sie auf und schneidet sie dann.
7. Auf Reis anrichten und mit einer Chilischote dekorieren.