

... > Spezielles > Raffiniert & preiswert

Schnelles Thai-Curry mit Huhn, Paprika und feiner Erdnussnote



in roter Curry-Kokosmilch-Sauce

★★★★☆ **4.64** (1.300 Bewertungen)

 **542** Kommentare

 30 Min.  normal  06.02.2006  890 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

500 g Hähnchenbrustfilet(s), in feinen Streifen

2 EL Pflanzenöl

1 EL Sojasauce

1 Ingwerwurzel, frisch, etwa daumengroß, geschält,
fein gehackt

1 EL Currypaste, rote, oder weniger

1 EL Erdnussbutter

400 ml Kokosmilch, ungesüßt, cremig

2 Paprikaschote(n), rot, in feinen Streifen

3 Frühlingszwiebel(n), in feinen Streifen

1 kl. Glas Bambussprosse(n), in Streifen, gut abgetropft

10 Maiskölbchen (Glas), längs halbiert

1 EL Fischsauce

1 TL Palmzucker, ersatzweise brauner Zucker

1 TL Zitronengraspaste oder fein gehacktes Zitronengras

1 EL Thai-Basilikum, frisch

500 g Jasminreis oder Duftreis

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 55 Minuten

Das Fleisch mit je 1 EL Öl, Sojasauce und Ingwer gut vermischen und ca. 30 Minuten marinieren. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und schneiden. Das Fleisch in einer beschichteten Pfanne rasch braten und dann zur Seite stellen.

Im Wok oder einer großen Pfanne mit hohem Rand die Currypaste in 1 EL Öl anrösten. Die Erdnussbutter unterrühren und schmelzen lassen. Mit Kokosmilch ablöschen, das Gemüse zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Reis zubereiten und ausdämpfen lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit (das Gemüse soll noch Biss haben) das Fleisch dazugeben und kurz wieder erhitzen. Das Curry mit Palmzucker, Fischsauce (notfalls etwas Salz nehmen) und Zitronengraspaste (soll nicht mitkochen) abschmecken. Nach Belieben Thai-Basilikum darüberstreuen und mit dem Reis servieren.

Die Zusammenstellung des Gemüses kann man ganz nach Geschmack und Verfügbarkeit variieren/ergänzen, z. B. fein geschnittene Wasserkastanien für noch mehr Biss, ein paar kleine Brokkoliröschen oder einige Zuckerschoten (diagonal geteilt, kurz blanchiert oder angebraten) als zusätzlichen Farbtupfer. Es sollten (geputzt und geschnitten gemessen) insgesamt ca. 4 - 5 Handvoll Gemüse sein.

Gemüse sein.

Zitronengraspaste ist geriebenes, in etwas Pflanzenöl eingelegtes Zitronengras. Das angebrochene Glas am besten im Tiefkühlfach aufbewahren.

Rezept von

eggsbertchen

Weitere Rezepte von eggsbertchen

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

16.07.2021 11:30

pmxudu25in

Ist ein sehr leckeres Rezept, bei einem thailändischen Restaurant hätte es nicht besser sein können. Wird es öfter geben.

[Antworten](#)

06.06.2021 19:25

Bille-maus

Schmeckt sehr lecker, allerdings haben wir es etwas abgewandelt. Die Bambussprossen aus dem Glas sind nicht so unser Geschmack, wir haben sie durch Karottenstreifen ersetzt. Den Palmzucker haben wir weggelassen und stattdessen mit Hoisinsauce gewürzt. Als Beilage essen wir am Liebsten roten oder schwarzen Reis. Das Rezept ist fest gespeichert.

[Antworten](#)

06.06.2021 13:55

ymja

Sooooo lecker.... selbst mein Mann hat sich das Curry nach zwei Wochen nochmal gewünscht. Das zweite mal habe ich Zuckerschoten dazu gegeben und mit Tandoori Gewürz abgeschmeckt. Danke für dieses tolle Rezept.

[Antworten](#)

31.05.2021 20:34

entii

... Ah, und Paprika, Brokkoli und Champignons habe ich genommen, weil kein Gemüse aus dem Rezept im Haus war :)

[Antworten](#)

31.05.2021 20:33

entii

Sehr sehr lecker! Ich habe am Ende noch 2 EL Sojasauce dazugegeben (Achtung, Soße könnte für manchen an dieser Stelle etwas zu salzig sein - keine Sorge, Reis gleicht das wieder aus!) :)

Antworten

02.06.2006 13:23

lena44

SUPERLECKER! schmeckt wie in thailand:)

schnell, einfach nachzukochen und sehr bekömmlich

ich hab das rezept inzwischen mit sämtlichen gemüsesorten (was man halt grad zuhause hat) ausprobiert und muss sagen es schmeckt immer super!

ich werds demnächst mal mit fisch statt hühnchen ausprobieren...mal sehen.

Antworten

28.02.2011 10:22

warentest

fisch und kokosmilch ist generell eine gute mischung ;) hab's auch schon mit fisch probiert (pangasius) und es war immer noch top!

Antworten

23.11.2014 21:42

McMelinchen

Denkt ihr das Gericht kann auch mit lange marniertem Tofu gut schmecken?

Antworten

19.01.2015 21:32

StingerAJ

Also bei unserem Lieblings-Chinesen wird ein ähnliches Thai-Curry wahlweise mit Tofu, Rindfleisch, Ente, Hühnchen oder Meeresfrüchten (Garnelen und Tintenfisch) serviert. Schmeckt alles sehr gut!

Antworten

01.03.2006 12:41

greta1

Hallo!

Bin gestern per Zufall auf dieses Rezept gestoßen, habe es gleich nachgekocht, und was soll ich sagen...Kompliment, absolute 5 Sterne!!!

Ich habe bei dem Gemüse ein bisschen variiert (statt 2 Paprikaschoten nur eine und eine Möhre und statt der Maiskölbchen einen Kopf Borokkoli). Aber diese feine Erdnussnote macht ja auch dieses tolle Rezept aus und die ist wirklich klasse!

Das gab es bestimmt nicht zum letzten Mal...

Lieben Gruß Greta1

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[babys rezepte](#), [biersauce rezepte](#), [eierspätzle rezepte](#), [gnocchipfanne rezepte](#), [kalbsfilet rezepte](#), [krautrouladen rezepte](#), [käsesahnesauce rezepte](#), [nimm2schnaps rezepte](#), [saganaki rezepte](#), [zucchini-auflauf rezepte](#)