

GRÜNES HÄHNCHENCURRY

GRÜNES HÄHNCHENCURRY

Als ich die Hähnchenkeulen für die Lasagne vorbereitet habe war ich nicht ganz sicher wie viele ich brauchen würde. Also habe ich vier Stück geschmort – so hat sich die Garzeit im Ofen wenigstens gelohnt und geschaut was übrig bleibt. Von vier Maishähnchenkeulen habe ich 2 ½ gebraucht, der Rest ist samt Brühe erst einmal in den Kühlschrank gewandert. Nach kurzem hin und her überlegen habe ich mich dann am nächsten Tag für ein grünes Hähnchencurry entschieden. Der letzte Pak Choi ist mit ins Curry gewandert und auch die halbe Dose Kokosmilch vom Kichererbsencurry kam zum Einsatz. Das Ergebnis war ein super einfaches, scharfes und leckeres grünes Curry – serviert mit Reis und bis auf den letzten Klecks Sauce verputzt!



Zutaten für 2 Personen:

1-2 Keulen vom Maishähnchen

1 Zwiebel

etwas Salz

2 Knoblauchzehen

200ml Kokosmilch

2 TL grüne Currypaste (oder weniger falls das zu scharf ist)

1 Baby Pak Choi

1 Bund Koriander

120g Reis

190ml Wasser

Zubereitung:

Die Hähnchenkeulen habe ich bereits zwei Tage vorher (einige Stunden vorher reicht aber aus) in einen ofenfesten Topf mit etwas Salzwasser gegeben. Die Zwiebel grob würfeln und dazu geben und den Topf bei 160°C für 2 Stunden in den Backofen schieben. Vollständig abkühlen lassen und das Fleisch von den Knochen lösen.

Das Fleisch samt Brühe, Zwiebeln und Kokosmilch in eine große Pfanne geben und bei kleiner Hitze erwärmen.

Den Reis parallel im Topf oder Dampfgarer zubereiten.

Die fein gehackten Knoblauchzehen und die in Streifen geschnittenen Blattstiele vom Pak Choi mit in die Pfanne geben und die Currypaste einrühren. Alles sanft köcheln lassen.



©katha-kocht.de

Wenn der Reis fertig ist zuerst die Pak Choi Blätter in feine Streifen schneiden und in die Pfanne geben, dann den Koriander klein hacken und untermischen.



Das Curry abschmecken und zusammen mit dem Reis auf passende Teller oder Schüsseln verteilen.

Lasst es euch schmecken!



©katha-kocht.de