



Thailändisches Panang Curry mit Hähnchen / Gaeng Panaeng Gai

Für ca. 4 Portionen

Zutaten:

- 2 Zehen Knoblauch
- 3 kleine Chilischoten
- 1 Stück Ingwer, ca. 2-3cm groß
- 1 TL Koriandersamen
- Optional: eine Handvoll frischer Koriander
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1-2 Stangen Zitronengras
- 2 getrocknete oder 8 frische Kaffirlimettenblätter
- Optional: 1 Handvoll Erdnüsse
- 1 TL Schrimp Paste oder 2 EL Fischsauce
- 2 TL Currypaste (gekauft)
- 1 EL Kokosöl
- 4 TL brauner Zucker
- 1-2 TL Salz
- 600ml Kokosmilch
- Gemüse nach Wahl, z.B. 3 große Karotten, 125g Zuckerschoten, 5 Thai Auberginen, 250g Champignons
- 400g Hähnchenbrust
- Saft einer halben Limette oder 1-2 EL Tamarindensauce
- Optional: Thai Basilikum

Außerdem:

- 400g Jasmin-Reis

Anleitung:

Den Jasmin-Reis gut waschen. Mit etwas Salz in 450ml Wasser aufkochen, dann auf niedriger Stufe 20 Minuten garen lassen.

Den Knoblauch und Ingwer schälen, die Chilis entstielen und die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden. Die Spitze des Kopfes des Zitronengrases abschneiden und die äußere Schale abziehen. Nur das innere und nicht holzige des Zitronengrases verwenden und dieses in Stücke schneiden. Knoblauch, Chili, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Koriandersamen und/oder frischen Koriander sowie Schrimp Paste oder alternativ Fischsauce gemeinsam mit der gekauften Currypaste und den Erdnüssen in eine Gewürzmühle oder Multizerkleinerer geben und zu einer Paste pürieren.

Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Die Paste und den Zucker dazugeben und kurz andünsten, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kokosmilch nach und nach einrühren und das Curry kurz aufkochen lassen. Das Gemüse in wunschgroße Stücke schneiden und in das Curry geben. Hähnchen klein würfeln und ebenfalls dazugeben. Das Curry etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist. Mit Salz und Limettensaft bzw. Tamarindensauce abschmecken und optional mit Thai Basilikum oder gehackten Erdnüssen garnieren.