

Gaeng-Gai Sapparot/Thailand (Hähnchencurry mit Ananas)

400 g Hähnchenbrustfleisch
200 g feste, geschälte Ananas
3-4 Zitronenblätter
2 Basilikumzweige (Bai Horapa)
2 rote Peperoni
400 ml Kokosmilch
1 EL rote Currypaste
2-3 EL Fischsauce
1-2 EL Palmzucker
50 ml Wasser

Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Ananas in Würfel schneiden. Die Zitronenblätter und Basilikumzweige waschen, trocken tupfen, die Zitronenblätter zerkleinern, die Blätter beim Basilikum abzupfen.

Etwa 6-8 EL Kokosmilch mit der Currypaste in einem Wok unter Rühren bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten erhitzen. Das Hähnchenfleisch dazugeben und kurz erhitzen. Ananas, Fischsauce, Palmzucker und Zitronenblätter dazugeben. Die restliche Kokosmilch unterrühren, wenn notwendig mit etwas Wasser verdünnen. Alles kurz aufkochen lassen. Peperoni waschen, Stielansatz entfernen, die Schoten zweimal der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Das Hähnchencurry mit Basilikum und Peperoni abschmecken und mit Reis servieren.