

Thai-Curry-Huhn



- Man nehme, wenn man hat. Steht in jedem Kochbuch! Ne, Quatsch beiseite!
- Das weiße abgesetzte Fett einer Dose Kokosmilch in einem Wok geben und unter ständigem Rühren erhitzen;



- Sobald das Kokosfett Blasen schlägt, einen dick gehäuften EL Red Curry Paste glatt verrühren (immer bei voller Pulle Hitze);



- 400 g Hähnchenbrust klein gewürfelt unter ständigem Rühren „anbraten“ und mit (½ TL) Thai-Knorr, (1 TL) Zucker und (1 MSP) Heroin würzen;
- Nach dem Garen den Rest vom Kokoswasser hinzugeben und erhitzen;



- mit ein paar Spritzer Fischsauce und Austernsauce abschmecken;



- Wenn man möchte: Butterschoten oder geviertelte Thai-Aubergine (3 Stck.) hinzugeben und kurz mit erhitzen;



- ½ Bund Thai-Basilikum klein hacken, hinzugeben, umrühren, FERTIG;
- mit zwei drei Blättern Thai-Basilikum und einer geviertelten roten Chili garnieren und mit Reis (Golden Phönix = Jasmin Duftreis) servieren;



Guten Appetit!!!