



Red Thai Curry

Zutaten

1 Esslöffel Rote Currypaste

1 Etwas Knoblauch

100 g Kaiserschoten

100 g Prinzessbohnen

2 Frühlingszwiebeln

2 Rote Paprika

1 Karotte

1 Stängel Zitronengras

30 g Cashewkerne

100 ml Hühnerbrühe

4 Esslöffel Sesamöl

2 Esslöffel Sojasauce

1 Esslöffel Fischsoße

240 g Basmati- oder Jasminreis

300 g Hähnchenbrustfilet

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Knoblauch fein hacken. Die Enden der Prinzessbohnen und Kaiserschoten abschneiden. Weiteres Gemüse sowie das Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden.

Das Hähnchen für ca. 3 Minuten scharf im Sesamöl anbraten und es anschließend zur Seite stellen.

Currypaste, Zitronengras und Knoblauch nun für ebenfalls ca. 3 Minuten im Sesamöl anbraten und mit Kokosmilch und Hühnerbrühe sowie dem Gemüse mischen. Anschließend 2 EL Sojasauce, 1 EL Fischsauce dazugeben und bei schwacher Hitze für etwa 5 Minuten köcheln lassen. Danach mit den Hähnchenstreifen weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Reis servieren und zum Abschluss mit Cashewkernen garnieren.

Passt zu

1. Asiatische Küche wird gut durch halbtrockene Roséweine ergänzt. Besonders heben sich [Dornfelder Rosé](#) vom Werkstück Weimar und [Rosé Fernweh](#) hervor. Aber auch ein [Portugieser Weißherbst](#) oder die Cuveé [Rosé](#) in der 1 Literabfüllung passen gut. Wir empfehlen die Weine gut gekühlt zu servieren. Wer einen kräftigen Weißwein probieren möchte, dem empfehlen wir eine [Traminer Spätlese](#). Das typische blumige und fruchtige Bukett des Traminers gibt dem Curry eine ganz neue

würzige Geschmacksnote.