

# Hähnchen-Curry mit Erdnüssen und Basmati

**Für zwei Personen**

**Für das Curry:**

2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g	300 g grüner Thai-Spargel	2 cm Ingwerknolle
1 Limette	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
50 g Erdnüsse	2 EL Soja-Sauce	30 ml Kokosmilch
200 ml Geflügelfond	1 TL rote Thai-Currypaste	3 Stiele Koriander
2 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Basmati:**

200 g Basmati-Reis	Salz
--------------------	------

**Für das Curry:**

Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und Stangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Spargel putzen. Erdnüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen. 1 EL Sonnenblumenöl im Wok erhitzen, das Huhn von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Temperatur verringern, das restliche Öl erhitzen und die Spargelstücke und Frühlingszwiebeln ca. 1 min anbraten. Gemüse aus dem Wok nehmen, beiseitestellen. Gemahlene Erdnüsse, Knoblauch und Ingwer ohne Fett in den Wok geben, bei mittlerer Hitze rösten, bis die Erdnüsse hellbraun sind. Currypaste zugeben, kurz mitrösten und mit Sojasauce ablöschen. Geflügelfond, Kokosmilch und Limettensaft angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Huhn und Gemüse zurück in den Wok geben und 2-3 Minuten köcheln lassen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und zum Garnieren beiseitelegen.

**Für den Basmati:**

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Reis zugeben und darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten gar kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Hähnchen-Curry mit Erdnüssen und Basmati auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

Elisabeth Trentin am 28. September 2017