

Grünes Hühnercurry

für 4 Personen

Zutaten:

1 EL	Öl
1	Zwiebel, gehackt
$\frac{1}{2}$ EL	grüne Currypaste
375 ml	Kokosmilch
125 ml	Wasser
500 g	Hähnchenbrustfilet
100 g	grüne Bohnen, in kurze Stücke geschnitten
6	Kaffir-Limettenblätter
1 EL	Fischsauce
1 EL	Limettensaft
1 TL	geriebene Limettenschale
2 TL	brauner Zucker
7 g	frische Korianderblätter

Öl im Wok erhitzen. Zwiebel und Currypaste in den Wok geben und beides 1 Minute unter ständigem Rühren anbraten und die Mischung zum Kochen bringen. Hühnerfleisch, Bohnen und Limettenblätter unter Rühren in den Wok geben, damit sie sich mit der Flüssigkeit verbinden. Alles ca. 15 Minuten köcheln lassen bis das Hühnerfleisch weich ist.

Fischsauce, Limettensaft, Limettenschale und Zucker in den Wok geben, alles gut umrühren. Kurz vor dem Servieren frische Korianderblätter über das Gericht streuen. Mit gedämpftem Reis servieren.