



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 251

Malaysisches Chicken-Curry



25 Minuten



35 Minuten



1 Stunde

Zutaten für 2 Personen

300 g Hühnchenfleisch	 2 EL Bio Malay-Curry
2 Schalotten	4 EL Palmzucker, gerieben
4 Knoblauchzehen	 3 EL Fischsauce
4 cm Ingwer, gehackt	300 ml Kokosmilch
1 Zitronengras, das weiße Ende	100 ml Wasser
2 rote Chilischoten, ohne Kern, grob gehackt	3-4 kleine runde Auberginen, halbiert
 1 TL Tomatenmark	1 EL Limettensaft
 2 EL Rapsöl	 Salz, nach Geschmack
 2 Sternanis	
 1 Stück Zimtrinde	

Rezept

Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras und Chili mit Blitzhacker zu einer Paste verarbeiten. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Paste darin 3 Minuten braten. Zimtrinde, Sternanis und Malay-Curry hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten.

Tomatenmark, Hühnchenfleisch, Aubergine, 3 EL Palmzucker, Fischsauce, Kokosmilch und Wasser unterrühren und alles zusammen aufkochen. Zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Mit Palmzucker, Limettensaft, Fischsauce und Salz abschmecken und genießen.

Guten Appetit!