

## Rotes Hähnchencurry mit Bambus und Jasminreis

Rezept für 5 Personen:

500 gr. Hähnchenbrust  
7 Eßl. Fischsauce  
100 gr. Bambusgemüse  
50 gr. Zuckerschoten  
1 rote Paprikaschote  
1 Dose Kokosmilch (400 gr.) nicht geschüttelt  
1 gestrichener Eßlöffel rote Currypaste  
10 Blätter Thaibaslikum  
50 gr. Jasminreis

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden und in einer Schüssel mit der Fischsauce zugedeckt für 15 Minuten marinieren. Die Paprika vierteln, putzen und in schmale Streifen schneiden. Bei den Zuckerschoten die Fäden ziehen und schräg halbieren. Das dickflüssige obere Drittel der Kokosmilch im Wok aufkochen, die Currypaste einrühren und für ca. 3 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch zugeben und 2 Minuten unter ständigem Rühren anbraten. Anschließend die restliche Kokosmilch, das Bambusgemüse und die Paprika unterheben und alles zusammen nochmals 2 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Nun die Zuckerschoten zugeben, kurz durch schwenken. Alles mit Zucker abschmecken und gegebenenfalls noch nach schärfen. Kurz vor dem Anrichten den geschnittenen Thaibasilikum unter das Curry rühren und sofort anrichten. Das Curry in die Mitte des Tellers geben und den gekochten Reis rechts oben anrichten.