

Scharfes Thaicurry "grün"

Zutaten für 2 Portionen

- Reis (Jasmin- oder Duftreis) für 2 Personen (1- 1,5 Tasse)
- ½ gegrillte Ente ohne Knochen, oder Hähnchenbrustfilet etc.
- 1 Essl. grüne Currypaste
- 100g Thail. Aubergine oder Gemüse nach Wahl(Möhre, Paprika etc.)
- 400 ml. Kokosmilch
- 50g Thail. Basilikum je mehr desto besser
- 3-4 Kaffirlimettenblätter
- Zucker und Salz
- 1 – 2 Essl. Fischsoße
- 1 Essl. Öl

Zubereitung:

Den Reis wie gewohnt kochen.

Die Currypaste mit dem Öl in einer großen Pfanne anbraten.

Die Wärmezufuhr reduzieren und nach und nach etwas Kokosmilch hinzugeben. Unter ständigem Rühren weiter braten bis eine Ölschicht an der Oberfläche erscheint.

Das Fleisch, Kaffirlimettenblätter und Auberginenstücke hinzugeben, und für wenige Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Fischsauce und einer Prise Salz abschmecken.

Zum Schluss die Basilikumblätter hinzugeben und kurz umrühren.

Fertig!

Den Reis und das Curry in eine Schüssel geben und evtl. mit frischen Chilis garnieren.

Guten Appetit