

# Hähnchen mit roter Curry-Soße, Basmati-Reis und Bohnen

## Für 2 Personen

250 g Hähnchenschenkel	150 g Basmatireis	150 g grüne Bohnen
100 g Bambussprossen	2 Knoblauchzehen	1 Schalotte
1 rote Chilischote	30 h Cashewkerne, ungesalzen	1 Knolle Ingwer
0,5 Bund Basilikum	2 Limettenblätter	1 TL rote Currypaste
1 TL Zucker	125 ml Kokosmilch	125 ml Hühnerfond
1 EL Fischsoße	1 EL trockener Sherry	1 EL helle Sojasoße
1 TL Weißweinessig	Woköl	Sonnenblumenöl
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kokosmilch in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur erhitzen. Das Woköl in einem Wok erhitzen. Eine Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und im Wok anbraten. Die Currypaste hinzufügen. Dann die warme Kokosmilch einrühren und eindicken lassen. Anschließend die Fischsoße und den Zucker unterrühren. Das Hühnerfleisch waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch in den Wok geben und gar kochen. Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und den Basmatireis darin glasig werden lassen. Anschließend mit Wasser aufgießen und weiter garen. Die Limetten- und Basilikumblätter zupfen und die Basilikumblätter in Streifen schneiden. Die Limettenblätter, die Bambussprossen und die Basilikum-Streifen mit zu dem Reis geben. Die Knoblauchzehe und die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Ingwerwurzel schälen und fein hacken. Woköl in einer Pfanne erhitzen und alles darin anbraten. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Die grünen Bohnen und die Nüsse zugeben. Den Hühnerfond, die Sojasoße und den Weißweinessig unterrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Den Reis auf Tellern anrichten, die Limettenblätter entfernen. Die grünen Bohnen und das Curry neben dem Reis anrichten und servieren.

Lutz Franz am 08. Oktober 2010