

## Grünes Thai-Curry mit Huhn und Basmati-Reis

### Für zwei Personen

300 g Hühnerbrust	200 g Basmatireis	2 kleine Thiaauberginen
1 kleine Thaizucchini	1 rote Paprika	100 g Erbsen, tiefgekühlt
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Zitronenblatt	2 Chilischoten
250 ml Kokosmilch	200 ml Sahne	100 ml Geflügelfond
2 EL grüne Currypaste	1 TL scharfes Currypulver	1 TL Mehl
Salz, Pfeffer		

Den Basmatireis in 600 Millilitern Wasser gar kochen. Die Kokosmilch in einen Wok erhitzen. Die Currypaste unter Rühren darin auflösen und kurz aufkochen lassen. Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit dem scharfen Curry, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Mehl bestäuben. Das Fleisch in die Kokosmilch geben und darin zwei Minuten köcheln lassen. Die Chilischoten waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Paprika waschen, trocken tupfen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Auberginen ebenfalls waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Paprika, die Chili sowie die Auberginen zum Fleisch geben und zehn Minuten köcheln lassen. Die Blätter vom Basilikum zupfen und fein hacken. Die Erbsen zusammen mit der Sahne zum Fleisch geben. Das Basilikum und das Zitronenblatt ebenfalls zugeben, unterrühren und ziehen lassen. Das Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Zitronenblatt entfernen. Das Curry zusammen mit dem Reis auf einem Teller anrichten und servieren.

Martha Bühler-Tschikof am 19. September 2013