Kurkuma-Hähnchen-Curry

Für 4 Portionen

2 Kurkumawurzeln	1 Zwiebel	1 großeTomate
1 rote Chili	3 Knoblauchzehen	1 EL Sojasoße
1 EL Agavendicksaft	3 EL Öl	400 g Hähnchenfilet
1 EL Weizenmehl 405	400 g grüne Bohnen	400 g Champignons
4 Lauchzwiebeln	1 Kaffirlimettenblatt	400 ml Kokosmilch
250 g Basmatireis	Salz	

Für die Currypaste Kurkuma schälen und grob hacken.
Zwiebel schälen und grob hacken. Tomate waschen und grob würfeln. Chili entkernen und kleiner schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Alle Zutaten zusammen mit Sojasoße, Agavendicksaft und 2 EL Öl fein pürieren.
Hähnchen waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Hähnchen mehlieren und in 1 EL heißem Öl braten.
Bohnen waschen und halbieren, Pilze putzen und vierteln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
Currypaste in einem heißen Topf 3 Minuten braten, Kaffirlimettenblatt dazu geben. Bohnen und Champignons zugeben und 3 Minuten mitbraten.
Mit Kokosmilch ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Fleisch dazu geben.
Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
Curry mit Reis anrichten und mit Lauchzwiebelringen bestreuen.

NN am 23. September 2026