

Gai Gäng Ma Muang

(Gebratenes Hühnchen mit roter Currypaste & Cashewnüssen)



Zutaten (Portion für ca. 3-4 Personen):

600 g	Hühnerbrust
3 EL	Öl, (Erdnussöl)
2	Zehe/n Knoblauch
2 EL	Fischsauce
2 EL	Currypaste, rote
2 EL	Zucker, braun (Palmzucker)
2	Chilischote(n), rote
80ml	Wasser
4	Blatt Kaffir-Limettenblätter
3	Zweig/e Basilikum
150 g	Cashewnüsse, ungesalzen
1	Zucchini
250g	Champignons
1	rote Paprika

Variation (wie auf dem Bild zu sehen)

400ml	Kokosmilch
2 EL	Fischsauce

Beilage: Reis

Zubereitung

Hühnerbrust würfeln in dünne Streifen schneiden.

Knoblauchzehen und Chili in fein oder in Scheiben schneiden.
Die Kaffir-Limettenblätter vierteln.

Die Cashewnüsse in einer Pfanne vorsichtig braun rösten (kein Öl zugeben) und weg stellen.

Das Öl in einem Wok erhitzen. Hühnerfleisch etwas anbraten, dann den Knoblauch dazugeben und unter Rühren mitbraten lassen.

Sobald das Fleisch Farbe angenommen hat, die Currypaste, Fischsoße, Wasser, Zucker, sowie 1 klein geschnittene Chili, die grob geschnittene Zucchini in den Wok geben.
Bei starker Hitze etwa 1 min. rühren.

Nun die Kaffir-Limettenblätter, Champignons und die geröstete Cashewnüsse zugeben und evtl. die Variation mit einfließen lassen, dann noch ca. 2 min. rühren.

Mit Basilikum und Chilischeiben garnieren.

Wünsche einen guten Appetit ;-)