**Thailändisches Curryhähnchen**(4 Personen)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| 1kg Hühnerbrustfilet | Bräter oder hohe Pfanne  |
| 1TL brauner Zucker | Esslöffel |
| 2 große rote Zwiebeln  | 2 Schüsseln (klein und groß)  |
| 3 Knoblauchzehen | Küchenwaage |
| 10 g Ingwer  | Küchenmesser  |
| evtl. Chilischote frisch oder getr. | Brettchen  |
| 1 TL Kardamom  | Zerkleinerer |
| 1 TL Curry | Teelöffel |
| 1 TL Cayennepfeffer | Rührlöffel |
| 3 große Möhren  | Dosenöffner |
| 2 rote Paprika | Fleischmesser |
| 1 Würfel Gemüsebrühe | Küchenrolle |
| 2 Dosen Kokosmilch (cremig) |  |
| 20g Öl |  |
| 3-5TL Speisestärke + Wasser |  |
| Salz, Pfeffer, Sojasoße (Geschmack) |  |

**Vorbereitung:** 1-3 Stunden vorher

Hähnchenfleisch pökeln: 1l kaltes Wasser, 120g Salz, 1TL brauner Zucker verrühren

Hähnchenfleisch hineinlegen (mind. 1h, max. 3h)

**Zubereitung:**

1. Möhren in Scheiben und Paprika in Rauten schneiden
2. Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und entkernte Chili zerkleinern und 2min in Öl anbraten
3. Gewürze außer Salz (Kardamom, Curry, Cayennepfeffer ) zufügen und noch einmal 2 Minuten anbraten
4. Möhren und Paprika zufügen und 4 min anbraten
5. Kokosmilch (und etwas Wasser, wenn nicht flüssig genug ) und Gemüsebrühe zufügen - 10min kochen
6. Hühnerbrustfilet abwaschen, abtupfen (Küchenrolle), kleinschneiden und
7. in den Topf geben und weitere 10min mitkochen
8. etwas Wasser mit 3-5TL Speisestärke (je nach gewünschter Soßendicke) vermischen und zugeben und
9. ca. 2min kochen (andicken) und mit Sojasoße abschmecken

**Guten Appetit!!**