



Dschungelcurry mit Huhn

Gaeng Pa Gai - thailändisches Curry ohne Kokosmilch, auch Waldcurry genannt

Für die Currypaste das Zitronengras (nur das weiße Innere) in feine Scheiben schneiden. Getrocknete rote Chilis kurz in heißem Wasser einweichen, dann klein schneiden. Thai-Schalotten, Knoblauch, grüne Chilis (Prik Kee Nu), Galgant, Krachai klein schneiden. Mit Limettenschale, Gapi und Salz entweder fein mörsern oder in der Küchenmaschine mit 1 - 2 EL Wasser zerkleinern.

Für das Curry das Hähnchenfleisch in dünne Streifen schneiden. Die Erbsenauberginen von den Stängeln zupfen. Die Flügelbohnen schräg dritteln. Die Maiskölbchen der Länge nach vierteln und Bambussprossen in mundgerechte Stücke schneiden.

Rote und grüne lange Chilis längs halbieren, Kerne entfernen und in dünne Streifen schneiden. Kaffir-Limettenblätter zerrupfen. Die grünen Pfefferkörner waschen und etwas teilen (können ruhig am Stängel bleiben). Krachai in feine längere Streifen schneiden.

Das Öl erhitzen und die Paste darin für ca. 2 Minuten braten. Hühnerbrust und Hühnerbrühe zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Jetzt die restlichen Zutaten zufügen, weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker und Fischsauce abschmecken und mit Reis servieren.

Dschungelcurry ist traditionell sehr scharf. Man kann aber gerne die Schärfe nach Geschmack reduzieren. Dann für die Paste einfach nur ein paar getrocknete und weniger frische Chilischoten nehmen.

Das Gemüse kann nach Belieben verändert oder ergänzt werden. Oft werden auch Kürbis und Bittergurke zugegeben. Das Curry schmeckt auch mit Fisch, Rind oder Schwein.

Arbeitszeit: ca. 50 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Stängel Zitronengras
 - 6 Schalotte(n) (Thai-Schalotten)
 - 6 Knoblauchzehe(n)
 - 10 g Chilischote(n), getrocknete, evtl. weniger
 - 10 Chilischote(n) (Vogelaugenchili - Prik Kee Nu)
 - 50 g Galgant
 - 50 g Wurzel(n) (Fingerwurz - Krachai)
 - 1 TL Limettenschale, unbehandelt, abgerieben
 - 1 TL Garnelenpaste (Gapi)
 - evtl. Wasser
 - ½ TL Salz
- 1 Liter Hühnerbrühe
- 500 g Hähnchenbrust
 - 20 Aubergine(n) (Erbsenauberginen - Makua Puang)
 - 200 g Bohnen (Flügelbohnen)
 - 200 g Maiskölbchen, kleine
 - 300 g Bambussprosse(n)
 - 1 Chilischote(n), lang, grün
 - 1 Chilischote(n), lang, rot
 - 4 Kaffir-Limettenblätter
 - 100 g Pfefferkörner, grüne
 - 100 g Wurzel(n) (Fingerwurz - Krachai)
 - 1 TL Zucker
 - 6 EL Fischsauce
 - 3 EL Öl

Verfasser: Dorry