



Annas Massaman - Curry

Scharfes Thai-Curry mit Erdnüssen und Kartoffeln, meine Variante

Die Hühnerbrust in feine Streifen schneiden, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, die Kartoffeln schälen und in etwa 1cm große Würfel schneiden, den Ingwer schälen und ganz fein hacken, den Stängel Zitronengras in drei Stücke schneiden. Den Koriander ebenfalls hacken, dabei Stiele und ggf. Wurzeln (sind nicht bei jedem Bund Koriander dabei, wenn, dann können sie aber bedenkenlos mitgegessen werden) von den Blättern grob trennen. Das muss nicht absolut exakt sein, die Stiele und Wurzeln gare ich nur meist länger mit, damit sie weich werden.

Öl in einem Wok erhitzen, Fleischstreifen darin anbraten. Kartoffelwürfel zugeben und kurz mitbraten. Mit der Kokosmilch ablöschen. Currypaste, Erdnussbutter, Zucker, Essig, Fischsauce, Erdnüsse, Ingwer, Zitronengras, Stiele und Wurzeln vom Koriander zugeben und etwa 40 Minuten bei häufigem Umrühren garen. Wenn zuviel Flüssigkeit verdampft oder die Kartoffeln das Curry zu stark binden ggf. noch etwas Wasser oder Brühe zufügen. Am Ende der Garzeit das Zitronengras herausfischen, die Frühlingszwiebeln untermischen, nochmals knapp 5 Minuten köcheln lassen, dann das Koriandergrün dazugeben und servieren.

Bei uns gibt es dazu meist Annas Pfannen-Naan (Rezept steht in meinem Userprofil). Das ist zwar überhaupt nicht thailändisch, schmeckt aber absolut fantastisch dazu.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Hühnerbrüste
- 1 Bund Frühlingszwiebel(n) (3-4 Stück, je nach Größe)
- 1 Beutel Currypaste (Massaman, gibt es fertig portioniert im Asialaden =ca. 3 EL)
- 400 ml Kokosmilch
- 2 EL Erdnussbutter, cremige
- 1 EL Zucker
- 1 EL Essig
- 4 EL Fischsauce
- 100 g Erdnüsse, (nach Geschmack auch weniger)
- 4 m.-große Kartoffel(n)
- 3 cm Ingwer, frisch
- ½ Bund Koriander, frisch
- 1 Stängel Zitronengras
- Öl, zum Braten

Verfasser: arthurdent42