Tai Curry Erdnuss Kokos Haenchen

Ergibt 6 Portionen (denke ich)

Zutaten:

- 2 EL (Erdnuss-)Oel
- 500g Huenchenbrust
- 2TL Currypulver
- 400ml Kokosmilch
- 2TL (gehaeuft) Erdnussbutter
- 3-4 Knoblauch Zehe
- 2EL Gemuesebruehe (Ich nimm 1 Bruehwuerfel ¯_( )_/¯)
- 1 Beutel Asia-Gemuese (z.B. Frosta)

Oel in Pfanne erhitzen.
Huenchenbrust scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen.
Erneut Oel in die Pfanne geben und Curry darin anschwitzen und mit Kokosmilch aufgiessen.
Erdnussbutter, Knoblauch und Gemuesebruehe dazu geben.
Gemuese und Huhn hinzugeben.
Alles Koecheln lassen bis es gar ist.

Hat man den Reis zuerst aufgesetzt sollte das Curry mit dem Reis fertig sein.

Von Ruthi

Revision #3
Created 2018-06-03 18:29:53 UTC by Martin Gafert
Updated 2020-01-06 13:27:35 UTC by Martin Gafert