

Vorsicht, frisch gegrillt!

THA CURRY



Zutaten

Hähnchenbrustfilet, in feinen Streifen
Sojaöl
Sojasauce
Ingwer, frisch
geschält, fein gehackt
Currypaste
Erdnussbutter
Kokosmilch
Paprikaschote(n), in feinen Streifen

Erbsenschoten
Frühlingszwiebel(n), in feinen Streifen
Bambussprosse(n), in Streifen, gut abgetropft
Maiskölbchen, längs halbiert
Fischsauce
Palmzucker, ersatzweise brauner Zucker
Zitronengras, fein gehackt
Reis (Jasmin- / Duftreis)

Tipps

Gewürze mischen:

Die Gewürze sollten je nach Bedarf und Geschmack gemischt werden. Zu Beginn mit je einem TL anfangen. Bei der Curry Paste sollte man den Schärfegrad ebenfalls selbst wählen.

Zubereitung:

Der Garvorgang ist sehr schnell, daher empfehlen wir das Fleisch, das Gemüse und die Gewürze vor jedem Garvorgang zu portionieren. Vielleicht überlassen Sie dies auch den Gästen...

Vorsicht, frisch gegrillt!

THA CURRY



Zubereitung

Hähnchenbrustfilet in feine Streifen schneiden. **Sojasauce** und **Ingwer** darüber geben. **Gemüse** vorbereiten. **Sojaöl** im Wok erhitzen und **mariniertes Hähnchenbrustfilet** portionsweise in den Wok geben. Wenn es gar ist, das Fleisch an die Seite schieben, Gemüse portionsweise nach belieben mischen und in den Wok geben.

Nach kurzer Zeit nur noch je Portion **Erdnussbutter**, **Curry Paste**, **Fischsauce** und **Palmzucker** hinzugeben und verrühren. Nach belieben noch **Kokosmilch** drüber geben und kurz fertig garen.

Mit Reis anrichten. **Guten Appetit!**



weitere Rezepte online.

WWW.MOESTA-BBQ.DE