

Schnelles Hähnchen-Curry Massaman

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 4 Portionen

Für das Curry

500 g Hähnchenbrustfilet
400 g Kartoffeln
2 rote Zwiebeln
2 Esslöffel Öl
1 Päckchen Currypaste Massaman
400 ml Kokosmilch
250 ml Geflügelfond
1/2 rote Chilischote
2 Zweig(e) Koriander
Salz, Pfeffer

Zum Servieren

100 g geröstete Erdnüsse
1/2 rote Chilischote
1 Limette
100 g Kokoschips
1 Zweig(e) Koriander
4 Pitataschen

Liebst du es auch hot and spicy? Dann ist dieses Hähnchen-Curry das passende für dich! Massaman-Currypaste, frische Chili und Koriander geben dem Gericht eine ordentliche Schärfe. Außerdem ist das

Rezept super schnell nachgekocht. Ob zum Feierabend oder am nächsten Tag in der Mittagspause: Curry passt einfach immer. Am besten schmeckt das scharfe Curry mit Pita- oder Naanbrot zum Dippen. Oder koch eine Portion Reis dazu, das geht immer!

Raffinierte Toppings geben dem Gericht das gewisse Extra: Geröstete Erdnüsse und Kokoschips sorgen für den Crunch. Und einen Hauch Säure bringst du ganz einfach mit etwas Limettensaft ins Spiel.

- 1 -

Für das Curry Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und würfeln.

- 2 -

Öl in einer hohen Pfanne erhitzen. Hähnchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen und bei starker Hitze scharf anbraten, bis sie von allen Seiten gleichmäßig braun sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

- 3 -

Kartoffeln ca. 5 Minuten im restlichen Hähnchenfett anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Bei Bedarf etwas mehr Öl in die Pfanne geben und Zwiebeln anschwitzen, bis sie glasig sind.

- 4 -

Kokosmilch zu den Zwiebeln geben. Massaman-Currypaste einrühren, Geflügelfond hinzugeben und unterrühren. Hähnchen und Kartoffeln zugeben. Chili in feine Ringe schneiden und untermischen. Koriander fein hacken und in die Pfanne geben.

- 5 -

Schnelles Hähnchen-Curry Massaman

Alles 15-20 Minuten köcheln lassen, bis das Curry eine cremige Konsistenz bekommt.

- 6 -

Zum Servieren Erdnüsse und Kokoschips in einer Pfanne erhitzen, ca. 2 Minuten anrösten und beiseitestellen. Pitabrot in derselben Pfanne erwärmen. Koriander von den Stielen zupfen und grob hacken. Chilischote in feine Ringe schneiden.

- 7 -

Curry in Schüsseln servieren und mit Erdnüssen, Kokoschips und Koriander garnieren. Mit Pitabrot und Limette servieren.