

## Massaman Curry

NIVEAU



### Zutaten Für 2 Personen

#### Für die Massaman Currypaste

- 1 Teelöffel Koriandersamen
- 1/4 Teelöffel Kreuzkümmelsamen
- 1/8 Muskatnuss
- 1 Zimt
- 3 Kardamomkapseln
- 4 Nelken
- 1/2 Sternanis
- 1/2 Teelöffel Pfeffer
- 5 große getrocknete Chilischoten
- 7 kleine Chilischoten, frisch oder getrocknet
- 3 Schalotten
- 12 kleine Knoblauchzehen, am Stück
- 2 Teelöffel Ingwer
- 2 Teelöffel Zitronengras
- 1 Korianderwurzel
- 1/2 Teelöffel Limettenschale
- Pflanzenöl
- 1 Teelöffel Garnelenpaste

#### Für das Curry

- 3 Teelöffel Massaman Currypaste
- 3 Teelöffel Pflanzenöl
- 1 Stück Hähnchenbrust, groß
- 1 Kokossahne

- 900 ml Kokosmilch
- 1 Handvoll Kartoffeln
- 1 Schalotte am Stück, geschält
- 4 Kardamomsamen
- 1/4 geröstete Erdnüsse
- 1/4 Zimtstange
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 3 Teelöffel Fischsauce
- 2 Teelöffel Tamarindenpaste
- 2 Teelöffel Kokosblütenzucker
- 1/2 Teelöffel Salz

Ein besonders aromatisches Gericht aus der thailändischen Küche. Das Massaman Curry vereint die orientalische und asiatische Geschmacksvielfalt.

- 1 -

Für die Paste: Koriander- und Kreuzkümmelsamen, Muskatnuss, Zimt, Kardamomkapseln, Nelken, Sternanis und Pfeffer trocken in einem Wok anrösten. Anschließend alles in einem Mörser zerstoßen.

- 2 -

Die großen Chilischoten in dünne Scheiben schneiden und die Schalotten ebenfalls zerkleinern.

- 3 -

Ingwer, Zitronengras und die Korianderwurzel hacken und abgeriebene Zesten der Limettenschale hinzugeben.

- 4 -

Pflanzenöl in einem Wok erhitzen und alle Zutaten darin anbraten. Anschließend in den Mörser mit den gemahlenden Gewürzen umfüllen.

- 5 -

# Massaman Curry

Zum Schluss die Garnelenpaste einrühren.

- 6 -

Für das Curry: Die Hähnchenbrust klein schneiden.

- 7 -

3 Teelöffel der Paste und Pflanzenöl in einen Wok (oder eine Pfanne) geben und mit den Kardamomsamen und Lorbeerblättern anbraten.

- 8 -

Anschließend die ganze Schalotte, Kartoffeln, Erdnüsse und die Kokossahne unterrühren und zum Kochen bringen. Die Zimtstange ebenfalls hinzugeben.

- 9 -

Unter Köcheln gut umrühren, bis das Curry braun wird und sich das Öl an der Oberfläche absetzt (ca. 15-20 Minuten). Bei Bedarf etwas Kokosmilch einrühren.

- 10 -

Sobald Kartoffeln und Schalotte weich sind, das Hähnchenfleisch in das Curry geben und Köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

- 11 -

Anschließend nach Belieben mit Fischsauce, Tamarindenpaste oder Kokosblütenzucker würzen und abschmecken.