Hühnercurry mit Zwiebeln und Kartoffeln bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Hähnchenbrustfilet, 2 Zwiebeln, 2 große Kartoffeln, 2 Esslöffel Öl, 2-4 Esslöffel gelbe Thaicurry-Paste, 450-500 ml Kokosmilch, 1 Esslöffel Fischsauce, 4 Esslöffel Austernsauce, 3 Esslöffel Zucker, 0,5 Bund Koriander.

Die Vorbereitungen:

Hühnerbrust in Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und in Achtel teilen, Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke teilen und vorkochen, Koriander waschen, trocknen und nicht zu fein hacken.

Die Zubereitung:

Öl im Wok erhitzen, gelbe Thaicurry-Paste zugeben und mit der Kokosmilch ablöschen, sobald die Paste angeschwitzt ist. Die Hähnchenstreifen zugeben, kurz garen lassen, die abgetropften Kartoffelstücke zugeben und ebenfalls kurz mitgaren. Mit Fischsauce, Austernsauce und Zucker abschmecken, Koriander unterrühren und sofort servieren.
Guten Appetit!

P.S.: Bitte bei der Menge der Paste aufpassen, 4 Esslöffel werden wirklich sehr sehr scharf, am Besten testen Sie sich ran!