

Gelbes Süsskartoffel-Auberginen Curry



Zutaten

für 4 Personen

- 1 Aubergine
- 2 Süßkartoffeln
- 400 g Pouletbrust
- 100 g Kefen
- 500 ml Kokosmilch
- 2 - 4 EL gelbe Currypaste (je nach Geschmack)
- 1 Stange Zitronengras
- 2 Kaffirlimettenblätter
- Palmzucker und Fischsauce

Zubereitung

Aubergine waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Salzen und einige Minuten ziehen lassen. Die Süßkartoffeln schälen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Kefen je nach Grösse diagonal in 2-3 Stücke schneiden.

Pouletbrust diagonal in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Zitronengrasstängel mit einem Messerrücken etwas zerklopfen, damit sich das Aroma besser entfaltet und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Von den Kaffirlimettenblättern die Blattrippen entfernen.

Alles beiseite stellen.

Die Currypaste in einen Wok geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Sobald der Wok warm wird zunächst 1-2 EL Kokosnussmilch dazugeben und umrühren. Beim Anbraten unbedingt darauf achten, dass die Currypaste nicht verbrennt.

Sobald sich Öl von der Paste trennt wieder 1-2 EL Kokosnussmilch beugeben. Diesen Vorgang insgesamt 3-4 wiederholen.

Wenn die Currypaste wie oben beschrieben angebraten wird, kann sich das intensive Aroma viel besser entfalten. Nachdem nun die Currypaste ihren vollen Geschmack entfaltet hat, die restliche Kokosnussmilch, Zitronengras und Kaffirlimettenblätter dazugeben und aufkochen.

Poulet, Süßkartoffeln und Aubergine beugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Die Kefen dazugeben und etwa 5 Minuten weiterkochen.

Mit Palmzucker und Fischsauce würzen.

Servieren

In Thailand erhalten die Gäste am Tisch einen Teller mit Jasmine-Reis. Das Menü (meistens sind es 3-4 verschiedene) wird in einer Schüssel auf den Tisch gestellt.

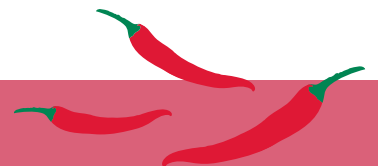
Jeder Gast kann sich nun nach Belieben bedienen, indem er das gewünschte Menü löffelweise schöpft, und zusammen mit dem Reis genießt.

Tipp

Fischsauce ist das Salz der thailändischen Küche und schreckt wahrscheinlich den einen oder anderen wegen des sehr starken Geschmacks ab.

Anstelle von Fischsauce kann man auch Salz verwenden. Für ein authentisches Curry empfehlen wir aber unbedingt das Gericht mit Fischsauce zu würzen. Zumal im fertigen Gericht vom starken Geschmack nichts mehr zu spüren ist.

Übrigens: Die "exotischen" Zutaten kannst du auf Wunsch direkt bei prig thai beziehen.



Gelbes Süsskartoffel-Auberginen Curry

Gefällt dir dieses Rezept und du möchtest es gerne ausprobieren?

Super, das freut uns.

Mit unseren Rezepten, die wir ab und zu auf www.prig-thai.com stellen, möchten wir die Freunde der thailändischen Küche motivieren, auch mal selber etwas exotisches zu kochen und wir möchten ihnen zeigen, dass es gar nicht so kompliziert ist, wie vielfach vermutet, seine Gäste mit etwas aussergewöhnlichem zu überraschen.

Möglicherweise ist es etwas schwieriger, die geeigneten Zutaten zu finden. Oft sind es Sachen, die man nicht kennt oder solche, von denen man nur ganz wenig benötigt, aber nur relativ grosse Packungen kaufen kann.

Dabei hilft dir prig thai weiter.

Du benötigst Kaffillimettenblätter und Fischsauce für ein Curry für 4 Personen? Kein Problem. Ruf uns vorher an und wir bereiten dir die gewünschte Menge vor. Ohne dass du anschliessend viel Resten hast, die du wegwerfen musst.

prig thai - authentic thai cuisine
Suchada und Beat Uhlmann
Haldenweg 5
6130 Willisau
www.prig-thai.com
info@prig-thai.com
079 388 88 68

