



## Hühnchen in grüner Currysauce (Gaeng Khio Wan Gai)

Rezept für drei bis vier Personen – sämtliche Zutaten sind in Asia-Shops erhältlich

### *Zutaten:*

300 Gramm Hühnchen  
3 Teelöffel Gaeng Khio Wan Chili Paste  
½ Tasse süße Bohnen  
1 Tasse Kokosnusscreme  
1½ Tassen Kokosnussmilch  
½ Tüte Thai-Basilikum  
1 Teelöffel Zucker  
1-2 Teelöffel Fischsauce  
1 Teelöffel Pflanzen- oder Sonnenblumenkernöl  
Salz  
Chili oder Chili-Gewürz

### *Zubereitung:*

Das Hühnchen in lange dünne Streifen schneiden und es mit etwa ½ Teelöffel Salz würzen. Anschließend braten, bis es trocken ist. Das Hühnchen aus der Pfanne nehmen und die Gaeng Khio Wan Chili-Paste mit ein bisschen Öl in der Pfanne anbraten, bis es duftet. Die Kokosnusscreme hinzufügen, bis sie einen schimmernden Glanz bekommt. Als nächstes das Hühnchen dazu geben und kurz kochen. Alles zusammen in einen Topf gießen, Kokosnussmilch, Fischsauce und Zucker beimischen und zum Kochen bringen. Anschließend die süßen Bohnen dazu tun. Abschmecken. Wenn das Gericht fertig ist, Thai-Basilikum hinzufügen und den Herd ausstellen. Als letztes das Gericht mit ein wenig Chili oder Chili-Gewürz garnieren.

Das Gericht wird meistens mit Reis serviert. Die asiatische Nudelart „Kanom Dschien-Nudeln“ passt jedoch auch zu dem Hühnchen in grüner Currysauce.