

Hendl-Curry aus dem Wok

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Gockelkeulen
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 Paprikaschoten
- 3 Frühlingszwiebeln
- 10 Champignons
- 10 Zuckererbsen
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 2 Stängel Zitronengras
- 1 EL rote Thai-Currypaste
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL Sojasauce
- 400 ml Kokosmilch
- 2 Kaffir-Limettenblätter
- 1 Bund Thai-Basilikum
- 4 kleine scharfe Chillies
- 2 Limetten



Zubereitung

01

Die Keulen unter fließend kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Am Knochen durchtrennen.

02

Das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Ingwer schälen, die Hälfte davon und das Zitronengras in kleine Stücke schneiden.

03

Im Wok das Öl erhitzen und die Keulen darin scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Dann das Gemüse, den Ingwer und das Zitronengras hineingeben und anbraten. Die Currypaste zufügen und mit anbraten.

04

Dann mit der Fisch- und Sojasauce ablöschen. Die Kokosmilch einrühren und alles einmal aufkochen lassen. Die Kaffir-Limettenblätter und Keulen zugeben und alles abgedeckt leise köcheln lassen, bis die Keulen gar sind.

05

Vor dem Servieren nochmals abschmecken, in eine vorgewärmte Schüssel umfüllen und mit Thai-Basilikum garnieren.

Tipp von Andreas Widmann

Chili und Ingwer und Limetten in kleinen Schälchen separat dazu reichen, so kann sich jeder sein Curry selbst würzen. Dafür die Chilischoten in sehr feine Ringe, den restlichen Ingwer in feine Scheibchen und die Limetten in Spalten schneiden.