

## Hähnchencurry Tom-Kha-Style



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 30 Min.  
Zubereitungszeit: 15 Min.



### Zutaten:

3 Stängel Koriander mit Wurzel  
50 g Ingwer  
1 Zwiebel(n)  
1 Chilischote, grün  
2 Stängel Zitronengras  
1 Knoblauchzehe(n)  
6 Kaffir Limonenblätter  
1 Bio-Limette(n)  
7 EL Erdnussöl  
Salz  
Rohrzucker, braun  
200 g Thai-Spargel  
150 g Möhre(n)  
200 g Austernpilze  
1 Pak Choi  
800 g  
Hähnchengeschnetzeltes  
300 ml Kokosmilch  
300 ml Geflügelfond



Burgvogel Kochmesser Oliva Line



Continenta Schneidebrett groß aus Akazie  
Stirnholz



Mörser Marmor von Küchenprofi, schwarz



Küchenprofi Wok Set Provence in schwarz

1

Den Koriander waschen und trocknen. Die Stängel abschneiden und beiseitelegen. Korianderwurzeln, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote und Zitronengras waschen. Die Chilischote entkernen und mit dem weißen bis hellgrünen Teil vom Zitronengras in kleine Stücke schneiden. Die Limettenblätter ohne Mittelrispen hacken. Die vorbereiteten Zutaten (außer die Korianderstängel) mit dem Limettenabrieb und -saft sowie 2 EL Erdnussöl, je 1 TL Salz und Zucker im Mörser zu einer Paste zerreiben.

2

Das Gemüse waschen. Den Thai-Spargel waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Austernpilze putzen, Stielansätze entfernen und die Köpfe in Streifen schneiden. Die äußeren Blätter des Pak Choi entfernen. Den Rest in Streifen schneiden, noch einmal gründlich waschen und trocknen. Die beiseitegelegten Korianderstängel fein hacken.

3

2 EL Öl im Wok erhitzen und das Hähnchengeschnetzelte portionsweise jeweils ca. 4 Minuten darin anbraten. Das Hühnchen herausnehmen. Das restliche Öl im Wok erhitzen und die Möhren darin 1 Minute braten. Den Spargel hinzugeben und 1 Minute unter Rühren mitbraten. Die hergestellte Tom-Kha-Paste einrühren und 2 Minuten mit anrösten.

4

Das Fleisch zusammen mit den Austernpilzen und dem Pak Choi in den Wok geben und alles für 2 Minuten pfannenrühren. Kokosmilch und Geflügelfond angießen, alles einmal kurz aufkochen. Dazu passen Reis oder Mie-Nudeln.