

THAI -CURRY-SUPPE

Zutaten:

3 EL Öl
2 Knoblauchzehen
60 g Red-Curry-Paste *
5 Kaffir-Limettenblätter *
750 ml Kokosmilch *
ca. 30 g Palmzucker *
1 EL Instant-Duck-Flavor-Paste *
ca. 500 ml Wasser
5 Karotten
6 Kartoffeln
ca. 450 g Hähnchenbrust
2-5 EL Fischsoße *
8 Kirschtomaten
Thai-Basilikum, süß *

Zubereitung von ca. 6 Portionen:

Knoblauch fein hacken und in Öl kurz anschwitzen. Die Curry-Paste und die Limettenblätter (in dünne Streifen geschnitten) dazugeben. Wenn die Paste sich ein wenig aufgelöst hat, mit ca. der Hälfte der Kokosmilch aufgießen. Mit Palmzucker und Instant-Duck-Flavor-Paste würzen, leicht einkochen lassen. Nun mit restlicher Kokosmilch und dem Wasser aufgießen, Kartoffeln und Karotten dazugeben (geschält und in mundgerechte Stücke/Scheiben geschnitten). Wenn das Gemüse bissfest ist, das in Stücke geschnittene Fleisch noch ca. 10 Min mitgaren. Zum Schluß nach Geschmack mit Fischsoße abschmecken, halbierte Kirschtomaten und gewaschene/abgezupfte Basilikum-Blätter hineingeben.

Guten Appetit!

* Diese Zutaten findest Du alle im gut sortierten Asia-Shop, nachfragen!