



AYAM MASAK LEMAK KUNING

Gelbes Curry mit Hühnchen (4-6 Pers.)

ZUTATEN

1 kg Hühnchen-Keule (portioniert in Ober- und Unterschenkel (oder Hühnchenbrust in mundgerechte Würfel geschnitten))
500 ml Kokosmilch
2 kleine rote Thaichilis
1 rote Chili
1 grüne Chili
2 cm Frische Gelbwurz - geschält (oder 1 El gehäuft, Kurkumapulver)
3 Scheiben Assam Keping (Sauerfrucht), alternativ 1Tl Tamarindenpüree oder 1 Tl Zitronensaft
100 g Grüne Bohnen - in Stifte geschnitten
1 große Tomate – geviertelt oder 6 Cocktailtomaten
3 große, festkochende Kartoffeln – geschält und halbiert
2 Zitronengrasstangen
3 Bl Limettenblätter
Salz

ZUBEREITUNG

Chilis und Gelbwurz mit etwas Kokosmilch aufmixen. Zum Verdünnen, etwas Wasser beifügen.

Bei der Kindervariante mildes Currypulver nehmen anstatt und die Chili weglassen.

Nun die Paste mit etwas Oel auf mittlerer Hitze ohne Farbzugabe leicht anrösten.

Huhn, Zitronengras, Limettenblätter, Assam Keping (optional) und Kokosmilch beifügen. Gut abschmecken und 10 Min. köcheln.

Kartoffeln beifügen und erneut ca.10 Min. köcheln.

Bohnen dazugeben und wieder ca. 10 Min. Köcheln.

Stets darauf achten, dass genügend Flüssigkeit drin ist damit die Zutaten bedeckt sind. Gegebenenfalls mit Wasser verdünnen.

Zuletzt Tomatenviertel dazu geben und nochmal kurz köcheln so das alle Zutaten gar sind.

Nochmals alles abschmecken.

Mit Duftreis servieren und nach Belieben garnieren.

Abang Toto's

MALAYSIAN DELI

 /abangtotos

 /abang_totos