



Lieblingsrezepte

der Germersheimer Gastronom*innen

Hähnchenbrustfilet in roter Thai-Curry-Sauce



„Das Gericht ist unser Lieblingsgericht, weil es zur Familientradition gehört.“

Dao Duy Minh



ZUTATEN:

- 200 g geschnittenes Hähnchenbrustfilet
- 200 ml Kokosmilch
- 100 ml Sahne
- 1/3 TL rote Thai-Curry-Paste
- 1/3 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 1 TL Fischsoße
- 2 Limettenblätter
- 1/2 Zitronengrasstange
- Etwas Thaibasilikum
- Lieblingsgemüse



ZUBEREITUNG:

1. Limettenblätter in Streifen schneiden. Zitronengrasstangen zerdrücken. Thaibasilikum und Gemüse klein schneiden.
2. Etwas Öl in die Pfanne gießen und erhitzen. Zitronengrasstange mit Limettenblätter kurz andünsten.
3. Geschnittene Hähnchenbrustfilet mit Salz, Zucker und Gemüse anbraten.
4. Kokosmilch und Sahne dazugeben. Paar Minuten kochen lassen bis die Soße dickflüssig ist.

Fertig ist unser Gericht.

Wir empfehlen das Gericht mit Reis, Nudeln oder Brot zu genießen.



20 Minuten



2 Personen



Noodle Bar

August-Keiler-Straße 42
76726 Germersheim

Tel. 07274-4515

<https://noodlebar-germersheim.eatbu.com/?lang=de>

