

**Der Weg des Assassinen – Buch Bedrohung in Asien, Rezept wie im Buch:**

Gelbes Curry mit Huhn und Reis - für 2 Personen

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten:** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **300 - 400 gr.**  | Gewürfelte Hühnerbrust  |
| **1 + 1**  | 1 Knoblauchzehe und eine große Zwiebel |
| **0,5 TL**  | Frischer Ingwer gerieben  |
| **1 EL**  | Fischsauce |
| **1-1,5 TL**  | Leichte Sojasauce |
| **1 EL**  | Gelbe Currypaste (gibt’s beim China oder Thailaden) |
| **2 EL**  | Olivenöl  |
| **200-250 ml** | Kokosmilch |
| **1** **1****3****1** | Paprika rot (Stiel entfernen und Kerne entnehmen) Kleine ZucchiniKleine – mittlere Kartoffeln (festkochend)Tasse mittelgroß, Jasminreis |
|  | **Zum Einlegen für das Huhn (wenn man möchte):** Plus 2 El Fischsause, 2 EL Öl, 2-3 EL leichte Sojasauce oder 1-1,5 auch normale Sojasauce, etwas Salz, Pfeffer schwarz gemahlen, etwas Chilisalz. |
|  |  |

 |

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 12 -15 Min. **Ruhezeit:** min. 1 Std. besser 1 Tag. **Schwierigkeitsgrad leicht-mittel**

**1**

Die Hühnerbrust in kleine mundgerechte Stücke schneiden und dann mit etwas Öl und Gewürzen Salz, Pfeffer, Chilisalz) einreiben. Knoblauchzehe und Zwiebel klein schneiden und ebenfalls mit der Sojasauce und der Fischsauce vermengen. Am besten einen Tag abgedeckt in einer Schüssel in den Kühlschrank stellen, dann wird das Huhn besonders zart. Wenn nicht möglich mindestens 1 Stunde.

**2**

Wenn man das Essen dann zubereiten möchte, das Huhn mit Marinade in den Wok geben, oder eine große Pfanne. Jetzt das Olivenöl dazugeben. Kurz ein paar Minuten anbraten. Dann kurz zur Seite stellen und ruhen lassen.

**3**

Jetzt die Paprika und den Zucchini kleinschneiden (kleine Würfel). Die Kartoffel in einen Kochtopf geben und kurz aufkochen und dann ca. 20 min bei niederer Temperatur (Stufe 3 Elektroherd) kochen lassen. Mit dem spitzen Messer nach 15 min. immer wieder kurz einstechen um den optimalen Festigkeitsgrad festzustellen. Wenn der gewünschte Grad erreicht wurde, Kartoffeln in einen Sieb schütten und schälen. Danach in kleinere Stücke schneiden.

Parallel dazu den Reis ansetzen. Eine mittlelgroße Kaffeetasse Reis, in einen Topf mit Wasser geben, (Wassermenge so wählen das der Reis deutlich mehr als bedeckt ist. Kurz aufkochen und dann bei Stufe 3-4 (Elektroherd) ca. 20 min. köcheln lassen. Probieren ob der Reis bißfest ist. Wenn nicht, dann noch etwas Zeit zugeben. Achtung der Reis sollte nicht zu weich werden.

**4**

Jetzt die Kartoffeln, die kleingeschnittene Paprika, Zuccini, Ingwer, Fischsauce, Sojasauce und die Currypaste zu unserem kurz angebratenen Huhn geben. Alles kurz 2-3 Minuten bei starker Hitze (Grad 7-8) anbraten und dann auf Stufe 3-4 stellen die Kokosmilch dazugeben. 10-12 Minuten köcheln lassen, immer wieder umrühren, damit alles gut vermengt wird. Fertig.

**5**

Jetzt den Reis als Halbkugel schön auf dem Teller anrichten, das Huhn mit den Zutaten und der gewünschten Menge Soße daneben anrichten. Mit Schnittlauch, Petersilie oder Frühlingszwiebel (in 4-5 cm großen Stücken) dekorieren.

**Variante:** zusätzlich kann man auch Ananasstücke (frisch oder aus der Dose) am Schluß untermengen (unter Punkt 4, in den letzten 8-12 min.)

Schmeckt einfach super köstlich, Mjammmhhhhh.

Guten Appetit!