Hähnchen-Curry mit Kokosmilch

Hauptgerichte · 4 Portionen · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 35 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 1 Zwiebel, halbiert
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g frischer Ingwer, in Scheiben
- 20 g Öl
- 2 EL rote oder gelbe Currypaste (oder 1 EL Currypulver)
- 400 g Kokosmilch (1 Dose)
- 100 g Wasser
- 1 TL Gemüsebrühpaste
- 1 EL Sojasauce
- 500 g Hähnchenbrust, in 2-cm-Würfeln
- 1 rote Paprika, in Streifen
- 150 g Zuckerschoten oder Brokkoliröschen
- Saft ½ Limette, Koriander oder Thai-Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
2. Currypaste zugeben und **1 Min./120°C/Stufe 1** anrösten.
3. Kokosmilch, Wasser, Brühpaste und Sojasauce zugeben und **5 Min./100°C/Stufe 1** aufkochen.
4. Hähnchen, Paprika und Zuckerschoten zugeben und **12 Min./100°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** garen. Ein Stück Fleisch aufschneiden: Es muss innen durchgehend weiß sein, sonst einige Minuten weitergaren.
5. Mit Limettensaft abschmecken und mit Kräutern servieren.

> **Tipp:** Vegetarisch: Hähnchen durch 1 Dose Kichererbsen und 300 g Süßkartoffelwürfel ersetzen und 15 Min. garen. Den Reis vorher im Gareinsatz kochen und warm halten.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/