

Poulet-Erdnuss-Sauce, exkl. Reis von Maribu

Mengen für 10 Personen

Achtung, folgendes fehlt im Rezept:

- Fischsauce
- Panang-Currypaste

1.8 kg Pouletbrust
1.0 cl Zitronensaft
20 g Ingwer
8.0 Stück Knoblauchzehen
200 g Zwiebel
4.0 Stück Pepperoni
30 g Chilischoten
2.5 Prise Salz
50 g Rohrzucker
8.75 dl Kokosmilch
2.5 EL Öl
2.0 Stück Zitronengrasstängel

1. Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Alle Kräuter und Gewürze (Chilis, Zitronengras und -blätter, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln/Schalotten) im Steinmörser zerstampfen, die Garnelen-/Currypaste hinzugeben und so lange rühren, bis das Gemisch pastig wird.

2. Wok erhitzen und etwa die Hälfte der Kokoscreme/Kokosmilch aufkochen. Fischsauce und Currypaste beimengen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Unbedingt gut umrühren. Die Flüssigkeit sollte um etwa ein Drittel einreduzieren.

3. Langsam den Rest der Kokoscreme dazugeben und weiter kochen lassen. Nach ca 5 Minuten wird die Oberfläche des Gerichts ölig - ein Zeichen, dass jetzt das Fleisch (und ggf. das Gemüse) dazu gegeben werden kann. Die Mixtur ca. 5 - 7 Minuten weiter köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Mit Zucker und Salz abschmecken.