Rotes Thai-Curry von Sidi

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://migusto.migros.ch/de/rezepte/rotes-thai-curry-mit-pochiertem-poulet

1.25 Liter Kokosmilch	
7.5 g Bouillion	
10 g Rote Currypaste	10 EL, nicht 10 g! Kokosmilch, Bouillon und Currypaste aufkochen.
7.5 g Pouletbrust	7.5 Stück. Poulet längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden.
759 g Lauch	Lauch in Ringe schneiden.
50 g Ingwer	
500 g Kefen	Ingwer reiben. Poulet, Lauch, Ingwer und Kefen zur Sauce geben, bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten pochieren, bis das Poulet gar ist.
5.0 cl Sojasauce	5 EL!
2.5 g Rohrzucker	2.5 TL Rohrzucker. Mit Sojasauce und Rohrzucker abschmecken.

Zubereitungszeit ca. 25 MInuten. Dazu passen Reis und Limettenschnitze.