Thaicurry Poulet Skilager von Kaspar Helmle

Mengen für 10 Personen

Am besten gelbe, Massaman oder Paenang-Paste nehmen, weil mild.

Zucchetti und Peperoni durch Wirz als Saisongemüse ersetzt.

500 g Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
5.0 EL Öl	
1.1 kg Poulet	Anbraten, wegstellen und am Schluss zur Sauce hinzufügen.
150 g Currypaste	Öl mit gelber Currypaste unter Rühren erhitzen.
1.25 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
10 Stück Zitronengrasstängel	beigeben, vor dem Servieren entfernen.
1.0 kg Wirz	in Streifen schneiden, blanchieren, dann der Sauce beifügen.
400 g Lauch	
360 g Rüebli	
200 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Beigeben und 10 Minuten köcheln lassen.