

# Thai-Curry



Natürlich wird ein Thai-Curry besonders aromatisch, wenn man die Kokosmilch zusammen mit der Currypaste möglichst lange einkochen lässt, damit sich die Sauce eine Art "trennt." (cracken der Kokosmilch) Für den Thermomix habe ich eine ganz schnelle Variante ausprobiert.

## Rezept

1. Currypaste in den Mixtopf geben und **1 Minute / 100° / Stufe 1** andünsten.
2. Kokosmilch, Kaffir- Limettenblätter und Bouillon zugeben und **5 Minuten / Varoma / Stufe 1** aufkochen.
3. Kefen, Frühlingszwiebeln, Zucker, Limettensaft, Fischsauce und Pouletbrust zugeben und **11 Minuten / 100° / Linkslauf / Stufe 1** kochen.
4. Einige Cashewnüsse über das Curry streuen und mit Jasminreis servieren.

## Zutaten

Für 4 Portionen

- 3-4 TL Currypaste (je nach Geschmack)
- 500 g Kokosmilch
- 2 Kaffir- Limettenblätter
- 2 TL Bouillon
- 170 g Mini-Kefen, in der Mitte schräg halbiert
- 100 g Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten
- 1 TL Zucker
- 2 TL Limettensaft
- 10 g Fischsauce
- 400 g Pouletbrust, in Stücken (ca. 3 cm)
- 1 Hand voll Cashewnüsse