Hähnchenfleisch mit Panaeng-Paste

Panaeng Gai

Panaeng Gai ist ein thailändisches Gericht, das aus Hähnchen in einer dicken, cremigen und leicht süßen Currysauce besteht. Die Sauce wird oft mit Kokosmilch, Erdnüssen, Kaffirlimettenblättern, Thai-Chilis, Zitronengras und anderen aromatischen Gewürzen zubereitet. Im Vergleich zu anderen thailändischen Currys ist Panaeng Curry weniger scharf und hat eine dickere Konsistenz.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Hähnchenbrustfilet
4 EL Fischsauce
5 Blätter Kaffirlimette
50 g Bohnen grün
200 ml Kokosmilch
2 TL Panäng-Currypaste
2 EL Sojasauce hell
1 Zweig(e) Basilikum (Bai horapa)
Zum Garnieren
2 Blätter Kaffirlimette

Hähnchenfleisch mit Panaeng-Paste

Vorbereitung

Das Hähnchenfleisch kalt abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, in Streifen schneiden und in einer Schüssel mit der Fischsauce mischen. Zugedeckt etwa 10 Minuten marinieren. Die Limettenblätter waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Die grünen Bohnen waschen und putzen, eventuelle Fäden entfernen. Die Bohnen anschließend schräg in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung

2 EL vom dickflüssigen oberen Teil der Kokosmilch in der Pfanne erhitzen und 2 Minuten köcheln lassen. Die Currypaste einrühren und 2 bis 3 Minuten darin anbraten. Das Fleisch hinzufügen und alles unter Rühren 4 bis 5 Minuten braten. Die restliche Kokosmilch verrühren und zugießen und alles wieder zum Kochen bringen. Die Zitronenblätter und Bohnen hinzufügen, mit der Sojasauce würzen. Noch weitere 3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Basilikumblätter waschen und trocken schütteln, vor dem Servieren unter das Curry rühren.

© 2025 coquina.de