



## Hähnchen Curry

Für ca. 4 Personen

- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 200 ml Kokosmilch
- 200 ml Geflügelfond
- Saft von einer ganzen Limette
- 2 TL gelbe Curry-Paste
- 1 kleines Stück frischen Kurkuma
- ca. 1 EL gehackten frischen Koriander
- 1 Prise weißen Pfeffer
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 1 Kopf Brokkoli

1. Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden. Den Brokkoli waschen und die Röschen abschneiden. Die Zwiebel längs halbieren. Dann in feine Streifen schneiden. Strunk entsorgen. Koriander fein hacken. Frischen Kurkuma in kleine Stücke schneiden (färbt stark, am besten Handschuhe verwenden).
2. Gelbe Curry-Paste in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Dann Zwiebelstreifen darin auf mittlerer Hitze glasig dünsten. Hähnchenstreifen dazugeben und kurz anbraten.
3. Mit Saft von ½ Limette ablöschen. Dann Geflügelfond dazugeben. Aufkochen lassen. Brokkoli-Röschen, Kurkuma, eine Prise Salz, weißen Pfeffer und Cayennepfeffer in die Pfanne/Topf geben. Saft von der zweiten Hälfte der Limette dazugeben und ca. 10-15 Minuten sanft köcheln lassen, sodass der Brokkoli noch bissfest ist.
4. Abschließend die Kokosmilch einrühren. Dann Koriander dazugeben. Kurz sanft weiterköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

Als Beilage eignen sich am besten Reis oder Kartoffeln.

---