

## Zitronengras-Hühner-Curry



Für 4 Portionen

- 1 küchenfertiges Hähnchen, etwa 1,2 kg
- 150 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer, etwa 3–4 cm
- 2 Stängel Zitronengras
- 2–3 EL Erdnussöl
- 2 EL rote Currypaste
- 1 EL Currypulver
- 400–600 ml Kokosmilch
- 2 kleine Lorbeerblätter
- 2 EL Fischsauce
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer

### Außerdem:

- 2 EL geschnittenes Koriandergrün



(1) Das Hähnchen mit der Geflügelschere in 8 Stücke zerteilen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und beides in feine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Das Zitronengras waschen, trocknen und ebenfalls fein würfeln.

(2) Im Wok oder in einer hochwandigen Pfanne das Öl erhitzen und die Hähnchenteile darin bei starker Hitze 2 Minuten unter Wenden braten, bis sie leicht gebräunt sind, dann herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebel-, Knoblauch- und Zitronengraswürfel im verbliebenen Öl etwa 2 Minuten unter Rühren braten.

(3) Die Currypaste sowie das Currypulver einrühren und unter Rühren kurz mitbraten. Die Hähnchenteile wieder einlegen, die Kokosmilch zugießen, die Lorbeerblätter zugeben und alles 15 bis 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

(4) Die Fischsauce und den Zitronensaft unterrühren und das Curry mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen, das Hühner-Curry mit gehacktem Koriandergrün bestreuen und sofort servieren. Dazu schmeckt knuspriges Brot oder gekochter Reis.

**Unsere AIDA Rezepte der  
Woche finden Sie  
unter [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**