



# REZEPT

## ASIATISCHES CURRY MIT HÜHNCHEN & MANGO

### ZUTATEN FÜR 2 - 4 PERSONEN

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 Stück Ingwer (ca. 3 - 4 cm lang)
- 1 Chilischote
- 1 Mango
- 2 große Tomaten
- 1- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 1 - 2 EL Currypulver
- 300 - 400 ml Kokosmilch
- 200 ml Brühe

### ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten gründlich waschen und putzen. Beim Fleisch eventuelle Sehnen oder Knochenstücke entfernen.
- Das Fleisch in mundgerechte Stücke (am besten Streifen) zerteilen.
- Tomaten, Mango und Paprika in Würfel, Lauchzwiebeln und Chili in Ringe schneiden, Ingwer fein hacken.
- Den Grill auf mittlerer Stufe mit einem Schuss Öl erhitzen.
- Das Currypulver kurz anrösten (bitte nicht verbrennen!) und dann das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten.
- Das Gemüse mit Chili, Ingwer und Knoblauch leicht andünsten.
- Dann das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kokosmilch und dem Gemüsfond ablöschen. Weiterköcheln lassen, bis die Soße eindickt.
- Mit Limettensaft, etwas Currypulver und frischem Koriander (falls vorhanden) abschmecken, ggf. noch ein wenig nachsalzen.
- Mit Reis oder Fladenbrot (Naam-Brot) servieren.

**GUTEN APPETIT!**