

Grüner Curry mit Pouletfleisch

(4 Personen)

Gäng Kiou Wan Gai

600 gr.	Pouletfleisch	in Steifen schneiden
3 dl.	Kokosnussmilchfett	in Pfanne geben und kochen bis Öl sich abscheidet
70 gr.	Grüne Currypaste	dazugeben und rühren bis alles gut vermischt ist. Pouletfleisch beugeben und 5 Min. kochen
3 dl.	Kokosnussmilch	beifügen
8	Eieraubergine	vierteln und dazugeben
1 El.	Fischsauce	
2 El.	Zucker	beifügen
3	Peperocini grün/rot	diagonale Stücke schneiden alles 10 min. Kochen anschließend beifügen
	Horapa Blätter	

Tip: dekorieren wie beim Roten Curry

