



Rezept für 8 Personen

Knusper Hähnchenbrust & Rotes Thai Curry & Wok-Gemüse

8 Hähnchenbrüste	Hähnchenbrüste waschen und mit Asia-Gewürz & Piment de'espelette würzen.
Piment de'espelette	Eier mit Salz & Pfeffer verquirlen.
2 EL Asia-Gewürz	1 Schale mit Mehl und 1 Schale mit Panko füllen.
4 Eier	Fleisch zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Panko wenden.
Mehl	Nacheinander in Öl ausbacken.
Panko	
Salz & Pfeffer	
Öl	
2 Zwiebeln	Zwiebel und Knoblauch pellen und fein hacken.
4 Knoblauchzehen	Chilischoten waschen, in feine Ringe schneiden.
1 Chilischote	Alles in Öl kurz anrösten, Currypaste zugeben und nach und nach mit der
450 ml Kokosmilch	Kokosmilch angießen. Mit Fischsauce abschmecken und mit Thai-Basilikum
rote Currypaste	würzen.
etwas Fischsauce	
1 Bd. Thai-Basilikum	
Öl	
2 Zucchini	Gemüse putzen und klein schneiden und nach einander in Öl anbraten.
2 rote Paprika	
2 gelbe Paprika	
450 g Zuckerschoten	
2 Pak choi	
Öl	
8 Tassen Yasmin-Reis	Reis mit doppelter Menge Wasser und Salz in einen Gareinsatz geben
2 TL Salz	und im Dampfgarer bei
	100°C, 18 Minuten dämpfen.