

Huhn mit Chiligelee oder Kai Phat Naam Jim Phrik



Zutaten:

- 1kg Hühnerbrustfilet
- 100g Thai Basilikum (scharf, in Streifen geschnitten)
- 3x Chilischoten (in schräge Rauten geschnitten)
- 3x EL Chili Gelee
- 12x Knoblauchzehen (grob gehackt)
- 1x TL brauner Zucker
- 120ml dünne Kokosmilch
- 4x EL Austern Sauce (Maekrua)
- 4x TL Fisch Sauce (Squid)
- 3x EL Reiswein
- Evtl. Salz
- Erdnussöl
- Thai Jasmin Reis

Anleitung:

- Das Fleisch in ca. 4cm lange, 2cm breite und 4mm starke Stücke schneiden, mit dem Reiswein marinieren.
- In einer Schüssel Fische, Austernsauce, Kokosmilch und braunen Zucker mischen.
- Einen Wok erhitzen, Erdnussöl zugeben und das Fleisch portionsweise scharf anbraten, im Abstellwok warmhalten.
- Dann den Knoblauch goldbraun anbraten, Chiligelee zugeben und mitbraten bis es würzig duftet.
- Das angebratene Fleisch wieder zugeben und untermischen.
- Dann die angerührte Sauce am Rand entlang zugeben und alles kurz pfannenrühren.
- Basilikum unterrühren
- An Thai Jasmin Reis mit den Chiliraute servieren

Zutaten Chiligelee (Naam Jim Phrik):

- 80ml Erdnussöl
- 2x Schalotten (fein gehackt)
- 2x Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 40g getrocknete Chiliflocken
- 1/4 TL Palmzucker
- Salz

(Ergibt 185g)

Anleitung:

- Das Öl in einem Wok erhitzen
- Schalotten und Knoblauch darin bräunen
- Chiliflocken und Palmzucker hinzufügen und gut umrühren
- Mit einer Prise Salz würzen

(Das Gelee hält sich in einem Glas mehrere Wochen im Kühlschrank)

(Originalrezepte aus Culina Asia H. F. Ullmann, hier die leicht
abgeänderte Version!)