

Poulet – Curry im Pandanblatt

Zutaten:

400 g Pouletbrust
2 EL Sojasauce
Ca. 1 EL rote Currypaste
Grüner Thai – Pfeffer
3 Kaffirblätter, zerquetscht
1 TL Chilisauce
Ca. 5 dl Kokosmilch
2 Frühlingszwiebeln mit Grün
2 EL Koriander, fein gehackt
1 TL edelsüßer Paprika
Pandanblätter
Zahnstocher



Zubereitung:

Poulet in Stücke mit Kantenlänge 3 cm schneiden. In der Sojasauce marinieren.

Alle Zutaten von Currypaste bis und mit Paprika mischen. Zu den marinierten Pouletstücken geben, und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Pandanblätter reinigen. Mit je einem Stück Poulet und etwas Sauce ein Päckli machen, und mit einem Zahnstocher fixieren.

Päckli im Ofen bei 200 °C für ca. 15 Min. backen.

Restliche Marinade kurz aufkochen, mit Curry oder Chilisauce abschmecken und dazu servieren