

MASSAMAN CURRY

| mildes thailändisches Curry, auf Kokosnussmilchbasis mit Kartoffeln und Huhn |

GESAMTZEIT 40 Minuten

ARBEITSZEIT 20 Minuten

REGION Thailand



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4	Hähnchenunterkeulen (ca. 600 g)
- 4	Kartoffeln (groß)
- 2	Zwiebeln
- 2 EL	Massaman Curry Paste
- 800 ml	Kokosmilch
- 3	Sternanis
- 1	Zimtstange
- 6 EL	geröstete Erdnüsse
- 1 EL	Tamarindenpaste
- 1 EL	alt. Limettensaft
- 1 EL	Palmzucker
-	Erdnussöl/Kokosöl
- 3-4 TL	Fishsauce
- 1/2 Bund	frischen Koriander ca 50 g (optional)

Thailändisches Massaman Curry ist auch was für Schlappschwänze - Also auch für diejenigen, die sonst bei scharfen, Thai-Currys das Weite suchen. Denn das Massaman Curry ist erstaunlich mild und äußerst würzig-aromatisch. Es muss auch echt lecker sein, wenn selbst ein vergangener König Thailands extra ein Gedicht zu Ehren des Gerichtes schrieb. Mehr Tradition geht nicht. Und an alle Schär-

SAISON ganzjährig

PASSENDER DRINK Chang Bier / Limettenwasser

fer-Fanatiker: Auch ihr könnt mal auf Schärfe verzichten, es wird euch trotzdem schmecken, versprochen!

Das Massaman-Curry wird manchmal auch als Moslem Curry bezeichnet. Warum wissen wir auch nicht genau. Vielleicht weil dieses Curry die orientalische und asiatische Geschmacksvielfalt vereint. Die Kombination aus Erdnuss, Hühnchen, Kartoffeln und den süßlichen Gewürzen mag etwas ungewöhnlich erscheinen, ist aber verdammt lecker. Dafür sorgt die einzigartige Massaman Curry Paste.

Wer es noch authentischer mag, kann die Paste auch nach traditioneller Art selber machen. Der Einfachheit halber haben wir diesen Schritt jedoch weggelassen, denn gute Massaman-Curry Paste findest du in jedem Asia Markt. Dieses Rezept stammt übrigens aus ei-

nem Kochkurs, denn ich (Felix) bei meinem Besuch in Thailand mitgemacht habe. Seitdem ist es eines meiner Lieblingsgerichte. Und auch König Rama II – Phra Phutthaloetla liebte es. Er schrieb zu Ehren des Currys und seiner Köchin sogar ein Gedicht. Das lautet übersetzt:

„Massaman, Juwel in meinen Augen, duftender Kreuzkümmel, scharfer Geschmack. Jeder Mann, der von ihrem Curry kostet, kann nicht umhin, von ihr zu träumen.“

und wird heute noch in den Grundschulen Thailands gelehrt. Also ran an die Herdplatte, das Gedicht aufsagen und dem König die letzte Ehre erweisen - Damit zaubert ihr ihm in seinem Grab sicherlich nochmal ein Lächeln auf Gesicht. Thailand ist ja schließlich nicht umsonst das Land des Lächelns. Und spätestens nach dem Essen werdet ihr auch Lächeln.

2 EL Massaman Curry Paste - 800 ml Kokosmilch - 600 g Hähnchenunterkeulen - Erdnussöl/Kokosöl

STEP 1

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Massaman Curry Paste hinzugeben und gut verrühren. Mit ca. 3 EL Kokossahne (aus der Kokosmilchdose) ablöschen. Kurz anbraten, dabei immer wieder alles gut miteinander verrühren. Dann die restliche Kokosmilch hineingeben und erneut alles gut verrühren. Die Hähnchenunterkeulen in den Topf geben und auf niedriger Temperatur kochen lassen.

4 Kartoffeln - 2 Zwiebeln - 6 EL geröstete Erdnüsse - 3 Sternanis - 1 Zimtstange - 2 EL Tamarindenpaste

STEP 2

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Beides zusammen mit den Erdnüssen, den Sternanis, der Zimtstange und der Tamarindenpaste in den Topf geben und auf mittlerer Hitze ca. 20-30 Minuten kochen lassen.

1 EL Palmzucker - 3-4 TL Fishsauce

STEP 3

Nach ca. 30 Minuten den Palmzucker hinzugeben und mit der Fishsauce abschmecken.
Vom Herd nehmen und Heiß servieren.

TIPP

Wer das Röstaroma der Hähnchenunterkeulen mit dabei haben will, kann die Keulen bevor mit dem Rest begonnen wird, kurz in dem Topf anbraten. Dann herausnehmen und das Rezept wie oben beschrieben kochen. / Als Beilage eignet sich Reis wunderbar / Für die Optik kann zum Garnieren noch etwas frisch gehackter Koriander verwendet werden.