



Thailändisches Curry in der i Prep & Cook mit Shred & Slice von Krups

***** **Zutaten** *****

- 400gr Hähnchen- oder Putengeschnetzeltes mundgerecht geschnitten
- 1 Stück Ingwer, daumengroß
- 2 rote Paprika, in groben Stücken
- 1 Gemüsezwiebel, abgezogen und geachtelt
- 3 Möhren, ca. 450 gr, geschält und in Scheiben geschnitten
- 200gr Prinzessbohnen, geputzt und in mundgerechte Stück geschnitten
- 50gr rote Currypaste
- 1 Dose 400ml Kokosmilch
- 1L Hühnerbrühe
- 2 El Sesamöl
- 2 El Samba Olek



***** **Zubereitung** *****

1. Das Ultra-Blade in den Mixtopf einsetzen
2. Ingwer schälen und Stufe 12/60 Sekunden klein hacken
3. Zwiebeln und Paprika zu dem Ingwer und den Möhren geben und Stufe 8/5 Sekunden kleinhacken
4. Ultra-Blade gegen den Mix- und Röhreinsatz tauschen
5. Sesam Öl zugeben
6. Stufe 3/95 Grad/5 Minuten anbraten
7. Möhren, Hühnerbrühe, Kokosmilch, Bohnen, Currypaste und das Geflügel dazugeben
8. Stufe 5/95 Grad/45 Minuten
9. Mit Samba Olek je nach Geschmack nachschärfen

***** **KochMalSchnell** *****