

# Rotes Thai-Curry von Sidi

Mengen für 15 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/rotes-thai-curry-mit-pochiertem-poulet>

1.88 Liter Kokosmilch	
11.3 g Bouillion	
15 g Rote Currypaste	10 EL, nicht 10 g! Kokosmilch, Bouillon und Currypaste aufkochen.
11.3 g Pouletbrust	7.5 Stück. Poulet längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden.
1.14 kg Lauch	Lauch in Ringe schneiden.
75 g Ingwer	
750 g Kefen	Ingwer reiben. Poulet, Lauch, Ingwer und Kefen zur Sauce geben, bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten pochieren, bis das Poulet gar ist.
7.5 cl Sojasauce	5 EL!
3.75 g Rohrzucker	2.5 TL Rohrzucker. Mit Sojasauce und Rohrzucker abschmecken.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten. Dazu passen Reis und Limettenschnitze.