Artikel vom 23.05.2024 · Ausgedruckt am 17.11.2026, 20:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/thailaendisches-huehnchen-mit-erdnusssauce-und-eingelegten-gurken

Thailändisches Hühnchen mit Erdnusssauce und eingelegten Gurken



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Portionen):

Marinade: 3 TL gemahlener Koriander,

3 TL gemahlener Kreuzkümmel,

1 TL gemahlener weißer Pfeffer,

2 EL brauner Zucker,

1,5 TL Salz,

1,5 TL gemahlener Kurkuma,

1 TL gemahlener Zimt,

2 EL Tamarindenpaste aus dem Asia-Laden,

1 Tasse Kokosmilch (aus einem 500 ml-Tetrapack),

1 kg Hühnerbrust.

Erdnusssauce:

0,75 Tasse geröstete, ungesalzene Erdnüsse,

die übrige Kokosmilch aus der Packung, die bei der Marinade verwendet wurde,

1 bis 2 EL rote Currypaste,

2 EL Tamarindenpaste,

2 EL Zucker (im Original wird Palmzucker verwendet, weißer Zucker geht aber auch),

1 bis 2 TL asiatische Fischsauce.

Gurken: 0,5 Tasse weißer Balsamico oder Weißweinessig,

0,25 Tasse Zucker,

1 Prise Salz,

1 große Gurke oder 5 Snackgurken,

1 bis 2 Chilischoten.

Tipp: Hier lohnt es sich mit den in Asien und Nordamerika üblichen Tassen- und Löffelmaßen zu arbeiten statt mit richtigen Löffeln und Tassen.

Zubereitung: Für die Marinade die Gewürze mischen, mit der Kokosmilch verrühren und das in dünne Scheiben geschnittene Fleisch hineingeben. Die Fleischstücke sollten möglichst gleichmäßig dick und so lang sein, dass sie gut Halt auf dem Grillrost finden. Alternativ kann man kleine Stückchen nach dem Marinieren auf gewässerte Holzspieße stecken, sodass sie besser zu grillen sind. Das Fleisch in der Marinade bei Raumtemperatur 20 bis 30 Minuten oder abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen. Über direkter Hitze auf dem Grill von beiden Seiten anbraten, bis es Farbe genommen hat. Dickere Stücke können dann bei indirekter Hitze noch etwas nachgaren, damit sie überall durch sind. Heiß servieren.

Für die Erdnusssauce das Salz von den Erdnüssen abwaschen, falls man keine ungesalzenen bekommen hat. Wenn sie wieder getrocknet sind im Mörser oder einer Küchenmaschine grob häckseln. Es sollte kein Mehl werden, sondern stückig bleiben. Etwa 801 ml Kokosmilch in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann die Currypaste zugeben und unter Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis sich

das Öl aus der Kokosmilch trennt (bei Kokosmilch aus der Dose kann das eventuell nicht passieren). Die übrige Kokosmilch zugeben und gut verrühren, dann die Erdnussstückchen, die Tamarindenpaste und den Zucker zugeben und unter Rühren weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Die Masse kann leicht anbrennen, darauf beim Umrühren achten. Abschließend mit Fischsauce und Tamarindenpaste abschmecken und bis zum Servieren abkühlen lassen.

Für die eingelegten Gurken den Essig mit Salz und Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen, bis sich alle Kristalle aufgelöst haben, dann komplett abkühlen lassen. Die Gurken je nach Größe der Länge nach halbieren oder vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Chili putzen und fein schneiden. Beides abgedeckt stehen lassen und erst kurz vor dem Servieren (maximal 30 Minuten) mit dem Sud mischen. Das gegrillte Hühnchen mit der Erdnusssauce zum Dippen und den Gurken als Beilage servieren.