

Rotes Thai-Curry mit Hähnchen und Zuckerschoten

Auf dem Geburtstag von einem Stammtischbruder gab es das Thai-Curry als Suppe, die war super lecker und ich habe die Gastgeberin direkt mal nach dem Rezept gefragt. Digital wie wir alle so sind, hatte ich drei Sekunden später den [Pin](#) – mit dem Nachkochen hat es dann zwei Monate gedauert ☐

Wir haben das Rezept klassisch als Hauptgericht mit Basmatireis gekocht – unser großer Sohn hatte auf am Sonntag deutsche Hausmannskost gehofft, da mussten wir ihn marginal enttäuschen ?

Das [Rezept](#) ist super einfach und schnell gemacht. Ein bisschen schnippeln und alles ab in den Wok – der war auch schon lange nicht mehr im Einsatz ...

Den frischen Koriander haben wir durch frisch gemahlene ersetzt und tendenziell habe ich wohl eher die doppelte Menge an Currypaste genommen als es im Rezept angegeben war, geschmacklich war es dann aber wie beim Asiaten und das Gemüse auch so schön knackig.

