

[Oasis](#), Centara Grand Mirage, Pattaya

Khao Soi: Curry nach nordthailändischer Art



© Centara Hotels & Resorts

Zutaten (4 Portionen):

2 Schalotten / 2 Chilis / Weißweinessig / 1 EL Salz / 2 TL brauner Zucker / 1 EL Pflanzenöl / 2 EL rote Currypaste / 1 TL gelbes Currypulver / Chiliflocken / 400 ml Kokosmilch / 100 ml Hühnerbrühe / 1-2 EL Fischsauce / 1-2 EL Limettensaft / 2 TL Palmzucker (alternativ brauner Zucker) / 400 g Hühnerbrust / 400 g Eiernudeln / 1 Bund Koriander / 4-5 Frühlingszwiebeln / Chili-Öl

Zubereitung:

Chili und Schalotten würfeln, in einer kleinen Schüssel mit Essig bedecken und mit etwas Salz und braunem Zucker für 30 bis 45 Minuten einlegen. In einem großen Topf Pflanzenöl erhitzen. Currypaste hinzugeben und auf leichter bis mittlerer Stufe fünf Minuten anbraten lassen, bis sie anfängt zu duften. Currypulver sowie Chiliflocken beifügen und nochmals für eine Minute weiterrösten. Anschließend mit Kokosmilch und Hühnerbrühe ablöschen. Dann das Hühnerfleisch in feinen Streifen zum Curry geben. 15 Minuten kochen, bis es weich ist. Ganz zum Schluss mit Fischsauce, Limettensaft und Palmzucker abschmecken. Währenddessen in einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Pflanzenöl in einem kleinen Wok erhitzen und 1/3 der Nudeln portionsweise in den Wok geben, bis sie knusprig werden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die restlichen Nudeln gut drei Minuten beziehungsweise nach Packungsbeilage im Wasser bissfest kochen, dann abgießen. Die Nudeln auf 4 Schüsseln verteilen, mit Curry übergießen und mit frischem Koriander, eingelegten Chilis und Schalotten, Frühlingszwiebeln und einem Spritzer Chili-Öl garnieren.