

# Grüner Curry

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Der grüne Curry oder auch Thai-Curry ist einer der schärfsten Curries. Wichtig bei der Zubereitung ist die Reihenfolge und auch die Zutaten, damit der richtige Geschmack sich entwickeln kann. Speziell an der grünen Currypaste ist, dass sie Shrimp Paste (Crevetten Paste/Garnelenpaste) enthält, deshalb ist der Geruch, wenn in konzentrierter Form, nicht unbedingt angenehm.

Reisgericht	Vorbereitung	30 Minuten
Thailand	Kochzeit	30 Minuten
	Menge für	4 Personen

## Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
<b>Zutaten</b>			
1	2	Esslöffel	grüne Currypaste
2	500	Milliliter	Kokosmilch
3	1	Esslöffel	Fischsauce
4	4	Stück	Stängel Thaibasilikum
5	1	Stück	Aubergine
6	500	Gramm	geschnetztes Huhn
7	2	Stück	Stängel Lemongrass
8	3	Zentimeter	Ingwer
9	5	Stück	Kaffir-Blätter
10	15	Stück	kleine Maiskölbchen
11	2	Esslöffel	Sojasauce
12	200	Milliliter	Wasser
13	300	Gramm	REIS

