

# Pharam longsong

## Zutaten

200 g Hähnchenbrustfilet, geschnitten  
2 EL Öl  
1 Zwiebel(n), gehackt  
1 TL Chilipulver  
1 EL Erdnussbutter  
1 TL Zucker  
1 TL Fischsauce  
150 ml Kokosmilch  
1 TL Currypaste, rot  
1 TL Currypulver  
1 Scheibe/n Ingwer  
1 Zehe/n Knoblauch  
⅓ TL Zitronengras, Paste oder fein gehackt  
1 TL Basilikum (Thai), frisch

## Zubereitung

Ingwer, Knoblauch, Currypulver, Zitronengras, Basilikum, 1 EL Öl und 1 EL Kokosmilch mit dem Pürierstab pürieren, über das Fleisch geben und 1 Stunde marinieren. Chilipulver, Erdnussbutter, Zucker, Fischsauce, 125 ml Kokosmilch und Currypaste vermischen. Zwiebel in Öl anbraten, das marinierte Fleisch dazu und gar braten. Zum Schluss die Erdnusssauce dazu und ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen.