

# Thai-Curry mit Seelachs und Geflügel

## Zutaten für 4 Personen

400g Seelachsfilet

---

400g Geflügelbrust

---

100g Eisweergarnelen

---

100g Muschelfleisch

---

1 mittlere Rote Zwiebel

---

125g Mungobohnen

---

125g Bambussprossen

---

100g Edamame (Sojabohne)

---

100g Bunte Gemüsestreifen

---

1 Dose Kokosmilch

---

Currypaste rot o. gelb 1/2 TL

---

Currypulver 1/2 TL

---

Pflanzenfett zum Braten

---

Speisestärke zum Andicken

---

## Zubereitung

1. Das Seelachsfilet abtupfen, entgräten und in grobe Würfel schneiden. Das Geflügel abtupfen und in grobe Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln putzen und in Würfel schneiden.
2. Die Geflügelwürfel in heißem Fett anbraten, das Gemüse hinzufügen und kurz alles anschwitzen. Das Ganze mit dem Curry-Pulver bestreuen, Curry-Paste hinzugeben und kurz schwenken.
3. Anschließend mit der Kokosmilch auffüllen und aufkochen lassen. Nun die rohen Fischwürfel zugeben und in der heißen Sauce garziehen lassen.
4. Nach Bedarf mit etwas Salz abschmecken und evtl. mit angerührter Speisestärke nachdicken.

**Guten Appetit!**