



Hähnchen balinesische Art

auf gebratenem Naturreis mit Gemüse



ca. 25min



3-4 Personen

Lust auf eine kleine Exkursion in die Garküchen Balis? Heute bereitest du „Bumbu“, eine rötliche indonesische Gewürzmischung ganz ohne Schweißausbrüche selber zu. In der nach Zitronengras und Ingwer duftenden Paste dürfen im Anschluss zartes Hähnchen sowie praktischerweise bereits vorgeschnittenes Gemüse schurgeln. Mit nussigem Naturreis und ein wenig Schärfe serviert, hast du im Nu eine exotische Speise aufgetischt. Lecker!

- 300g Express-Naturreis
- 2 Zitronengrasstangen
- 2 Stücke Ingwer
- 2 Zwiebeln
- 2 rote Peperoni
- 6 Tomaten
- 1 Päckchen gemahlene Kurkuma
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix

- Salz
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 739kcal, Fett 28.6g,
Kohlenhydrate 82.0g, Eiweiß 38.7g



In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 8-10Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Das **Fleisch** trocken tupfen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Würzpaste** in einer großen Pfanne oder einem Wok bei starker Hitze ca. 3Min. scharf anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Das **Fleisch** dazugeben und ca. 2Min. braten, dann die **Tomatenspalten** hinzufügen und 3-5Min. mitgaren. Alles aus der Pfanne nehmen und die Pfanne auswaschen.



Das **Zitronengras** grob zerkleinern. Den **Ingwer** und die **Zwiebeln** schälen und grob würfeln. **1 Peperoni** in grobe Würfel schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. **2 Tomaten** in grobe Stücke, die **übrigen Tomaten** in dünne Spalten schneiden.



Die **übrige Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. 2EL Pflanzenöl in der großen Pfanne oder dem Wok erwärmen und den **Gemüsemix** mit 1/2TL Salz bei starker Hitze 2-3Min. bissfest anbraten. Wer das **Gemüse** weicher mag, brät es etwas länger.



Das **Zitronengras**, den **Ingwer**, die **Zwiebeln** sowie die **gewürfelten Peperoni und Tomaten** mit der **Kurkuma**, 4EL Pflanzenöl und 1TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer möglichst feinen **Würzpaste** pürieren.



Den **Reis** vorsichtig unter das **Gemüse** heben, ca. 2Min. erwärmen und anschließend auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Das **Fleisch samt Sauce** darauf anrichten, nach Belieben mit den **Peperoniringen** garnieren und servieren.