



## Indisches Hähnchen-Biryani

mit Koriander-Erdnuss-Chutney



ca. 25min



3-4 Personen

Um die Herkunft des Biryani ranken sich in Indien die unterschiedlichsten Geschichten. Vielleicht wurde es in den Küchen der Herrscher des Mogulreichs erfunden, vielleicht wurde es aber aber auch von arabischen Händlern abgeschaut, die mit dem Pilaw ein ähnliches Reisgericht in die Region brachten. Wir genießen unsere heutige Variante mit buntem Gemüse, zarter Hähnchenbrust und leckerem Korianderkick und danken den Erfindern.

## Was du von uns bekommst

- 2 rote Paprika
- 2 Stangen Lauch
- 300g Basmatireis
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 20g Koriander
- 1 Stück Ingwer
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen<sup>5</sup>
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Erdnüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

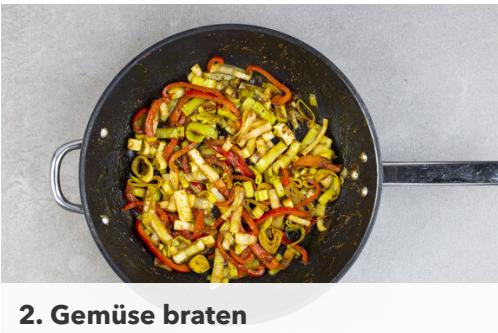
Energie 712kcal, Fett 26.6g, Kohlenhydrate 74.6g, Eiweiß 39.3g



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt.



Die **Koriander** samt **Stängeln** grob schneiden. Den **Ingwer** schälen und grob würfeln.



Die **Paprika** und den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Dann die **Currypaste** unterrühren und ca. 2Min. mitbraten.



Ca. **2/3 des Korianders** mit dem **Ingwer**, den **Erdnüssen**, 150ml kaltem Wasser, 2EL Pflanzenöl, 1EL Essig, 1TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß möglichst glatt pürieren.



Den **Reis**, das **Brühgewürz** und 600ml heißes Wasser unter das **Gemüse** rühren. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen, dann das **Biryani** abgedeckt bei niedriger Hitze 14-16Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer weiteren großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. rundum goldbraun anbraten. Das **Chutney** zugeben und 3-4Min. mitkochen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Biryani** auf Teller verteilen, das **Fleisch** darauf anrichten, mit dem **restlichen Koriander** garnieren und servieren.