



Korma-Hähnchenschenkel

mit Kokossauce und Jasminreis



30-40min



3-4 Personen

Die würzig-milde Kormapaste verfeinert das Hähnchen sowie das lecker-cremige Gemüsecurry mit Paprika, Zwiebeln und Kokosraspeln. Dazu gibt es lockeren Jasminreis, fertig ist dein Ausflug in die köstliche, vielfältige Küche Indiens!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Hähnchenschenkel
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 2 rote Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300g Jasminreis
- 50g Kokosraspel
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- großer Topf
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1094kcal, Fett 66.5g, Kohlenhydrate 79.5g, Eiweiß 45.6g



1. Fleisch backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen. Die **1/2 der Curriypaste** mit 2EL Pflanzenöl und 1/2TL Salz verrühren und das **Fleisch** damit einreiben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen in 20-30Min. gar und goldbraun backen.



2. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



3. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Gemüse anbraten

Die **Zwiebelstreifen** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anschwitzen. Die **Paprika**, die **Tomaten** und den **Knoblauch** hinzufügen und kurz mitbraten.



5. Sauce kochen

Die **restliche Curriypaste** und die **Kokosraspel** unter das **Gemüse** rühren. Mit 2EL Mehl bestäuben und mit 500-600ml Wasser ablöschen. Die **Sauce** 2-3Min. köcheln lassen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Korma fertigstellen

Die Hitze reduzieren und die **Crème fraîche** in die **Sauce** rühren, die **Sauce** jedoch nicht mehr kochen lassen. Den **Reis** mit der **Sauce** auf Teller verteilen. Das **Fleisch** darauf anrichten und servieren.