



## Korma-Hähnchenschenkel

mit Kokossauce und Jasminreis



30-40min



2 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

- 1 Packung Hähnchenschenkel
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 1 rote Paprika
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150g Jasminreis
- 25g Kokosraspel
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer 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 1124kcal, Fett 67.7g, Kohlenhydrate 83.6g, Eiweiß 46.2g



### 1. Fleisch backen

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



### 4. Gemüse anbraten

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



### 2. Gemüse schneiden

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 5. Sauce kochen

Die **restliche Currypaste** und die **Kokosraspel** unter das **Gemüse** rühren. Mit 1EL Mehl bestäuben und mit 250-300ml Wasser ablöschen. Die **Sauce** 2-3Min. köcheln lassen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



### 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.



### 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.