



Knuspriges Sesamhähnchen

mit Hoisingemüse auf Jasminreis



30-40min



2 Personen

Wir schwärmen von knusprigem Hähnchen, darum stecken wir auch ganz viel Liebe in die Panade: Mit Panko-Krumen, Sesam und einer kleinen Prise Currypulver schmeckt sie nämlich noch besser! Damit das Gemüse in Form von Chinakohl, Karöttchen und Zwiebeln nicht zu kurz kommt, wird es in süß-würziger Hoisin- und Teriyakisauce schön bissfest gegart. Somit sind alle Beteiligten auf dem Teller zufrieden - und du bist es auch!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Karotte
- 1 Chinakohl
- 50ml Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 50ml Teriyakisauce ^{1,6}
- 1 Päckchen Madras-Currypulver ¹⁰
- 150g Jasminreis
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- 2 kleine Töpfe mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Schneebesens
- Sieb

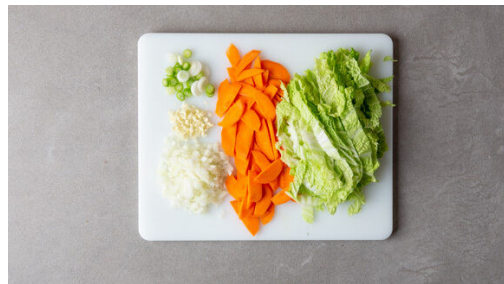
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 899kcal, Fett 30.3g, Kohlenhydrate 111.3g, Eiweiß 41.6g



1. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Chinakohl** längs halbieren und **eine Hälfte** in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Der **übrige Chinakohl** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



4. Gemüse garen

Wenn die **Sauce** 5-6Min. gekocht hat, die **Karotten** zugeben und ca. 6Min. abgedeckt in der **Sauce** garen. Anschließend den **Chinakohl** unterrühren und ca. 2Min. weitergaren, bis der **Chinakohl** zusammengefallen ist. Das **Gemüse** sollte noch etwas Biss haben. Die **Sauce** mit Salz abschmecken.



2. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem kleinen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. 1EL Mehl unterrühren, dann mit 150ml Wasser, der **Hoisinsauce** und der **Teriyakisauce** ablöschen. Die **1/2 des Currypulvers** unterrühren und die **Sauce** 5-6Min. auf niedriger Hitze sanft köcheln lassen.



5. Fleisch vorbereiten

Auf einem tiefen Teller 2EL Mehl mit dem **übrigen Currypulver**, je 1 Prise Salz und Pfeffer sowie 75ml Wasser zu einem glatten **Teig** verrühren. Auf einem zweiten Teller die **1/2 des Panko-Paniermehls** mit dem **Sesam** vermengen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 2cm breite Streifen schneiden, anschließend zum Panieren durch den **Teig** ziehen und im **Panko-Sesam-Mix** wenden.



3. Reis kochen

Währenddessen in einem zweiten kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. 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. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun anbraten. Den **Reis** und das **Gemüse samt Sauce** auf Teller oder tiefe Schalen verteilen. Das **Fleisch** darauf anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.