



Tikka-Masala-Hähnchen mit Lauch

dazu Basmatireis und Paprika-Feigen-Creme



ca. 25min



3-4 Personen

Tikka-Masala-Hähnchen wurde im Jahr 2001 zum beliebtesten Gericht Großbritanniens gekürt. Großbritanniens? Genau, denn die traditionelle indische Zubereitung des Hähnchens wurde mit einer Sauce aus Tomaten, Sahne und Masalagewürz bereichert, um den englischen Essgewohnheiten entgegenzukommen. Wir finden, dass sie mit würzigem Lauch und Paprika-Feigen-Creme noch besser mundet und erheben unsere Gläser auf den Kulturaustausch!

Was du von uns bekommst

- 300g Basmatireis
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Stangen Lauch
- 2 Tomaten
- 2 grüne Paprika
- 2 Packungen Tikka-Masala-Paste
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 50g getrocknete Feigen

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 855kcal, Fett 29.0g, Kohlenhydrate 102.7g, Eiweiß 40.4g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser 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. Curry kochen

Das **Fleisch** mit **2/3 der Crème fraîche** und 160ml Wasser zurück in die Pfanne geben und alles bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 8Min. köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar und das **Gemüse** weich ist.



2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit 1TL Salz würzen und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 6-7Min. rundum goldbraun braten. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne nicht auswaschen.



5. Creme zubereiten

Die **Feigen** und die **restliche Paprika** mit **2EL Crème fraîche**, 2-3TL Essig und 2TL Honig verrühren. Nach Geschmack mit mehr **Crème fraîche** verfeinern oder den Rest zu dem **Curry** in die Pfanne geben.



3. Gemüse braten

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den **Lauch**, die **Tomaten** und **2/3 der Paprika** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Die **Tikka-Masala-Paste** hinzugeben und bei niedriger Hitze ca. 1Min. mitbraten.



6. Abschmecken und servieren

Das **Curry** mit Salz abschmecken und auf Teller verteilen. Mit dem **Reis** und der **Paprika-Feigen-Creme** anrichten und servieren.