



Korma-Hähnchenschenkel

mit Kokossauce und Basmatireis



30-40min



2 Personen

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

Was du von uns bekommst

- 2 Hähnchenschenkel
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 200g Basmatireis
- 1 Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Kokosflocken¹²
- 200ml Kokosmilch

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Weizenmehl¹
- 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), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1219kcal, Fett 66.5g, Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 46.5g



1. Fleisch backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen. Die **½ 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 **Zwiebeln** 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 400ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** 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.



5. Sauce kochen

Die **übrige Currypaste** und die **Kokosflocken** unter das **Gemüse** rühren. Mit 1½EL Mehl bestäuben und mit der **Kokosmilch** 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. Anrichten und servieren

Den **Reis** mit der **Sauce** auf Teller verteilen. Die **Hähnchenschenkel** darauf anrichten und servieren.