



V2: Mildes Paprika-Bio-Hähnchencurry

mit frischer Gurke auf Basmatireis



20-30min



2 Personen

Rate mal: Was steht fix auf dem Tisch, duftet betörend nach Ingwer, Kokos und indischen Gewürzen und hinterlässt eine wohlige Wärme in deinem Bauch? Die Lösung findest du in deiner Kochbox: Im Stabumdrehen zauberst du aus den genannten Zutaten ein goldenes Curry, in dem sanft das Bio-Hähnchenfilet und Paprika schmurgeln. Auf Basmatireis und mit kühlenden Gurken serviert gibt es immerhin geschmacklich kein Rätselraten mehr!

Was du von uns bekommst

- 200g Basmatireis
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 1 Päckchen Madras-Currypulver¹⁰
- 1 Packung Bio-Hähnchenbrustfilet
- 1 Paprika
- 200ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Gurke

Was du zu Hause benötigst

- ½EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 891kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 98.3g, Eiweiß 59.0g



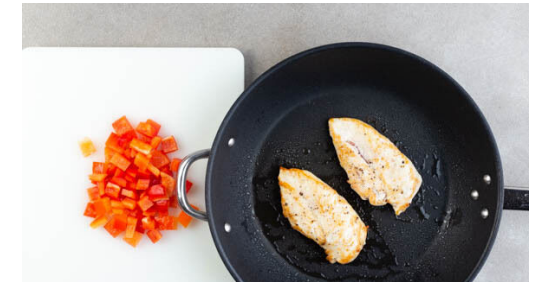
1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 400ml 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.



2. Currypaste zubereiten

Die **Tomate** vierteln. Den **Knoblauch** schälen. Die **½ des Ingwers** schälen und grob würfeln. Die **Tomaten**, den **Knoblauch** und den **Ingwer** mit dem **Currypulver** und ½EL Mehl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer möglichst fein pürieren. Die **Currypaste** mit 1 kräftigen Prise Salz und ½TL Zucker würzen. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Ingwer** verwenden.



3. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen und von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten, bis das **Fleisch** goldbraun, aber noch nicht ganz gar ist. Währenddessen die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



4. Paprika braten

Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Die **Currypaste** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 1Min. braten, bis sie duftet. Dann die **Paprika** zugeben und 2Min. braten, bis die **Paprika** beginnt, weich zu werden.



5. Curry kochen

50ml Wasser, die **Kokosmilch** und die **½ des Brühwürzes** unterrühren. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen, dann das **Fleisch samt ausgetretenem Bratensaft** zugeben und das **Curry** 8-10Min. sanft köcheln lassen, bis das **Fleisch** durch ist. Das **Curry** mit 1EL hellem Essig sowie Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack verfeinern.



6. Gurke vorbereiten

Inzwischen die **Gurke** längs halbieren, dann quer in dünne Scheiben schneiden und diese mit 1EL hellem Essig sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack vermengen. Das **Curry** auf dem **Reis** anrichten und mit den **Gurken** garniert servieren.