



V2: Japanisches Bio-Hähnchencurry

mit Apfel, Spinat und Reis



ca. 25min



2 Personen

Mit diesem fruchtigen japanischen Curry geht die Sonne auf: Aus Apfel, Ingwer und duftenden Gewürzen zauberst du mühelos die Basis für das Curry, in dem Karotten, Bio-Hähnchenbrust und Spinat schmurgeln, bis alles zu einem wonnevollen Mahl vereinigt ist. Auf fluffigen Jasminreiswolken serviert kommt der goldene Glanz besonders gut zum Vorschein!

Was du von uns bekommst

- 200g Jasminreis
- 1 grüner Apfel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 1 Päckchen Madras-Currypulver¹⁰
- 1 Päckchen Garam-Masala-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Karotte
- 1 Packung Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 1 Lauchzwiebel
- 100g Babyspinat
- 1 Päckchen hawaiianische Gewürzmischung¹¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- 2EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- 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), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 803kcal, Fett 19.6g, Kohlenhydrate 113.7g, Eiweiß 41.5g



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.



4. Zutaten schneiden

Die **übrigen Apfelviertel** in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



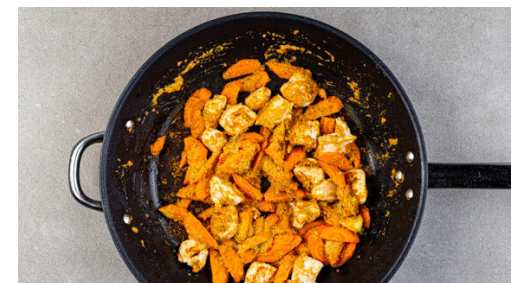
2. Currypaste pürieren

Den **Apfel** vierteln, dabei das Kerngehäuse entfernen, dann **2 Apfelviertel** grob würfeln. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen, ebenfalls grob würfeln und in einem hohen Gefäß mit den **Apfelwürfeln**, dem **Currypulver**, der **Garam-Masala-Gewürzmischung**, der **½ des Brühgewürzes**, 2EL Ketchup, 2EL Mehl, 1EL Pflanzenöl, 3EL Wasser sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer grob pürieren.



5. Curry kochen

200ml Wasser in die Pfanne zu dem **Curry** gießen und bei starker Hitze aufkochen, dabei rühren, bis die **Sauce** eingedickt ist. Die **Apfelstücke** hinzufügen und bei mittlerer bis niedriger Hitze abgedeckt 7-10Min. kochen, bis die **Karotten** weich sind und das **Fleisch** gar ist.



3. Curry ansetzen

Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Das **Fleisch** trocken tupfen. Die **Currypaste**, die **Karotten** und das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-6Min. unter Rühren braten, bis die **Karotten** an den Rändern weich werden.



6. Spinat unterrühren

Den **Spinat** portionsweise unter das **Curry** rühren, bis er zusammengefallen ist. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. löffelweise Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den **Reis** auflockern und auf Teller verteilen. Das **Curry** darauf anrichten und mit der **hawaiianischen Gewürzmischung** sowie den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.