



Bio-Sesamhähnchen mit Weißkohlgemüse

und lockerem Vollkornreis



30-40min



3-4 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 Weißkohl, Karöttchen und Zwiebeln nicht zu kurz kommt, wird es in einer bereits fertigen Ingwer-Würzsauce schön bissfest gegart. Somit sind alle Beteiligten auf dem Teller zufrieden – und du bist es auch!

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 200ml Ingwer-Würzsauce ^{1,3,4,5}
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 2 Pck. Madras-Currypulver ²
- 300g Express-Naturreis
- 400g geschnittener Weißkohl
- 100g Panko-Paniermehl ¹
- 2 Pck. Sesam ³
- 4 Bio-Hähnchenbrustfilets

- 5EL Weizenmehl 1
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- 2 mittelgroße Töpfe mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Schneebesen

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 859kcal, Fett 30.4g,
Kohlenhydrate 101.0g, Eiweiß 40.4g



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.
Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren
und schräg in dünne Scheiben schneiden.
Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe
schneiden.



Wenn die **Sauce** 5-6Min. gekocht hat, die **Karotten** und den **Weißkohl** zugeben und ca. 6Min. abgedeckt in der **Sauce** garen. Das **Gemüse** sollte noch etwas Biss haben. Die **Sauce** mit 2EL hellem Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



In einem mittelgroßen Topf 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Knoblauch** und 1EL Mehl unterrühren und 30Sek.-1Min. anschwitzen. Dann die **Würzsauce**, 400ml Wasser, das **Brühgewürz** und die **½ des Currypulvers** einrühren und die **Sauce** 5-6Min. auf niedriger Hitze sanft köcheln lassen.



Auf einem tiefen Teller 4EL Mehl mit dem **übrigen Currypulver**, ½-1TL Salz, ½TL Pfeffer sowie 200ml Wasser zu einem glatten **Teig** verrühren. Auf einem zweiten Teller das **Panko-Paniermehl** 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.



Währenddessen in einem zweiten mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 8-10Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 4EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun anbraten. Je nach Größe der Pfanne ggf. eine zweite Pfanne verwenden. Den **Reis** und das **Gemüse samt Sauce** auf Teller oder tiefe Schalen verteilen. Das **Fleisch** darauf anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.