



V: Bio-Hähnchen in cremig-süßer Currysauce

mit Karotten-Reis und Tomaten-Gurken-Salat



ca. 30min



3-4 Personen

Das „Krönungshühnchen“ wurde 1953 eigens zum Krönungsbankett von Königin Elisabeth II entworfen und ist seitdem als kultige Sandwichfüllung kaum von einer Retro-Dinnerparty wegzudenken. Heute wirst du zur Königin der Herzen, wenn du das gekochte Bio-Hähnchenfleisch mit Crème fraîche, Mangochutney und Currypulver vermählst und es auf einem fluffigen Basmatiberg mit Karotten und einem nach Ingwer duftenden Salat servierst!

- 2 Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-
Koriander-Gewürzmischung
- 300g Bio-Basmatireis
- 4 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 1 Stück Ingwer
- 2 Tomaten
- 1 große Gurke
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 2 Päckchen Indisches
Mangochutney
- 2 Päckchen Madras-Currypulver
3
- 50g Cashewkerne, geröstet &
gesalzen ^{4,5}

- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- 2 große Töpfe mit Deckel
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 1028kcal, Fett 48.0g,
Kohlenhydrate 86.0g, Eiweiß 61.1g



4. Salat vorbereiten

2. Reis kochen

5. Sauce anrühren

3. Fleisch garen

6. Fertigstellen & servieren

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**