



Korma-Hähnchenschenkel

mit Kokossauce und Jasminreis

⌚ 30-40Min.



3-4 Personen

Die würzig-milde Kormapaste mit vielen Kräutern verfeinert das Hähnchen sowie das leckere Gemüsecurry mit Paprika, Zwiebeln, Kokos und cremigem Rahmjoghurt. Dazu gibt es lockeren Jasminreis, fertig ist dein Ausflug in die köstliche, vielfältige Küche Asiens!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Paprika
- 2 Becher Rahmjoghurt ⁷
- 1 Packung Kokosraspel
- 1 Packung Korma-Currypaste ⁶
- 1 Packung Hähnchenschenkel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 400g Jasminreis

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Weizenmehl ¹
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- großer Kochtopf
- großer Kochtopf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 901.0kcal, Fett 38.7g, Eiweiß 43.7g, Kohlenhydrate 89.9g



1. Hähnchenkeulen zubereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Hähnchenschenkel** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die **1/2 der Currypaste** mit 1-2EL Pflanzenöl und Salz verrühren und das **Hähnchen** damit einreiben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 20-30Min. backen, bis das **Fleisch** knusprig und in der Mitte gar ist.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



3. Reis kochen

In einem großen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Reis** in das kochende Wasser geben und auf niedrigster Stufe abgedeckt ca. 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** bissfest ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Gemüse anbraten

Die **Zwiebelstreifen** in einem zweiten großen Topf mit 2EL Pflanzenöl ca. 1-2Min. anschwitzen. Den **Knoblauch**, die **Tomaten** und die **Paprika** hinzufügen und kurz mitbraten.



5. Currypaste zugeben

Die **restliche Currypaste** und die **Kokosraspel** unter das **Gemüse** rühren. Mit 2EL Mehl bestäuben und mit 500-600ml Wasser ablöschen. Die **Sauce** ca. 2-3Min. köcheln lassen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Korma fertigstellen

Die Hitze reduzieren und den **Rahmjoghurt** in die **Sauce** rühren, die **Sauce** jedoch nicht mehr kochen lassen. Die **Hähnchenschenkel** mit dem **Reis** und der **Sauce** anrichten und servieren.