



V2: Bio-Hähnchen-Bowl Asia-Style

mit Rotkohlsalat und Reis



20-30min



3-4 Personen

Das zarte Bio-Hähnchenfleisch wird mit süßer Chilisauce leicht karamellisiert und mit Sesam verfeinert. Dazu gibt es eine leckere Sauce aus dem Bratensatz mit Limette und Sojasauce sowie leckeren Sushireis und einen knackigen Salat mit Rotkohl, Karotte und frischem Thai-Basilikum. Trotz all der Raffinesse ist die Bowl im Nu zubereitet - perfekt!

Was du von uns bekommst

- 400g Sushireis
- 4 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 100ml Sweet-Chili-Sauce
- 2 Päckchen Sesam ¹¹
- 2 unbehandelte Limetten
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Stücke Rotkohl
- 2 Karotten
- 20g Thai-Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 911kcal, Fett 24.5g, Kohlenhydrate 111.0g, Eiweiß 59.1g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 800ml 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 18–20Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Sauce zubereiten

1 Limettenschale abreiben und die **Limetten** auspressen. **1TL Limettenschale** mit **3-4EL Limettensaft**, der **Sojasauce**, 2EL Pflanzenöl, 2EL hellem Essig und 1½TL Honig oder Zucker verrühren und den **Bratensatz** mit der **Sauce** ablöschen. Gut rühren, um Reste vom Pfannenboden zu lösen, und die **Sauce** bei mittlerer Hitze 1–2Min. eindicken lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne ca. 0,5cm dünn plattieren. Von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer einreiben.



5. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Thai-Basilikumblätter** abzupfen und grob schneiden. Den **Rotkohl** mit den **Karotten** und ca. **¾ des Basilikums** mischen, dann den **restlichen Limettensaft** und 1–2 Prisen Salz untermengen.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2–3Min. goldbraun anbraten. Dann mit der **Sweet-Chili-Sauce** bestreichen und mit dem **Sesam** bestreuen und noch weitere 1–2Min. garen, bis das **Fleisch** durch ist. Auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne nicht auswischen.



6. Fleisch schneiden

Den **Reis** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen und mit **1EL Sauce** beträufeln. Das **Fleisch** in dicke Tranchen schneiden und mit dem **Salat** auf dem **Reis** anrichten. Die **restliche Sauce** darüberträufeln, mit den **restlichen Kräutern** garnieren und servieren.