



Schnelles Hähnchencurry

mit Tamarinde und Basmatireis



20-30min



2 Personen

Die aromatische Basis dieses schnellen Hähnchencurrys ist eine Paste aus Ingwer, Knoblauch und Tamarinde. Mit Karotten, Zucchini und Kokosmilch hast du dann ruck, zuck ein feines Abendessen auf dem Tisch, zu dem du lockeren Basmatireis reichst. Wer mag, garniert das Curry noch mit frisch gehacktem Koriander.

Was du von uns bekommst

- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Tamarindenpaste
- 200g Basmatireis
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 250ml Kokosmilch
- 1 Packung Hühnerbrühgewürz
- 10g frischer Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- mittelgroßer Kochtopf
- Mörser und Stößel
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

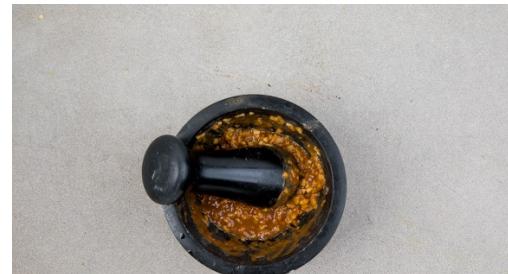
Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 876.0kcal, Fett 32.0g, Eiweiß 44.5g, Kohlenhydrate 97.6g



1. Würzpaste zubereiten

Den **Ingwer** schälen und klein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Ingwer** und den **Knoblauch** mit der **Tamarindenpaste** in einem Mörser zu einer gleichmäßigen **Paste** verarbeiten.



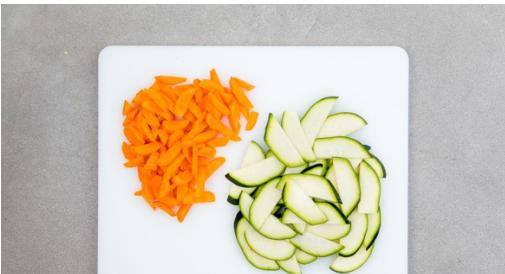
2. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** bei niedrigster Hitze abgedeckt 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



4. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in 2-3cm große Stücke schneiden.



3. Gemüse schneiden

Die **Karotte** schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.



5. Curry ansetzen

Das **Fleisch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die **Würzpaste** unterrühren und mit **Kokosmilch** und ca. 100ml Wasser ablöschen, ggf. etwas mehr Wasser zufügen. Das **Brühepulver** und das **Gemüse** hinzugeben und das **Curry** bei niedriger Hitze 4-6Min. sanft köcheln lassen.



6. Reis verfeinern

Den **Koriander** samt **Stängeln** fein schneiden und unter den **Reis** mengen. Das **Hähnchencurry** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Reis** servieren.