



## Cremiges Hähnchencurry

mit Champignons und Basmatireis



20-30min



3-4 Personen

Frage: Wie wird ein leckeres Hähnchencurry noch cremiger? Antwort: Crème fraîche! Mit Karotten und Champignons und natürlich köstlich-scharfer roter Currypaste ein feiner Twist im Klassiker. Probier es aus!



- 300g Basmatireis
- 1 Packung Champignons
- 2 Karotten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Packung rote Currypaste
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 10g frischer Koriander

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

**Allergene**  
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 732kcal, Fett 27.9g,  
Kohlenhydrate 71.2g, Eiweiß 44.0g



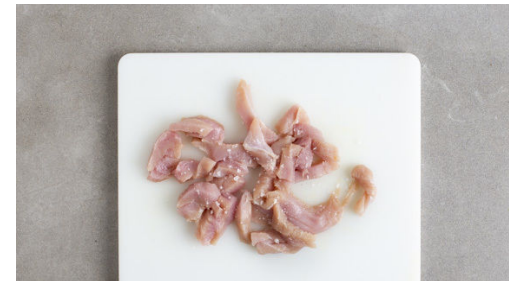
In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



**1-2TL Currypaste** und die **Crème fraîche** unter das **Gemüse** rühren und mit 200ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** unterrühren und das **Curry** 5-6Min. bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen.



Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Die **Karotten** schälen, längs halbieren und schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 1 cm dünne und 2-3cm lange Streifen schneiden. Mit 1 Prise Salz würzen.



Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. scharf anbraten. Die **Pilze** und die **Karotten** hinzugeben und 3-4Min. mitbraten.



Das **Fleisch** in das **Curry** rühren und das **Curry** weitere 5–7 Min. köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar ist. **Je nach Schärfewunsch** mit **mehr Currypaste** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Das **Curry** mit dem **Reis** anrichten und mit dem **Koriander** garniert servieren.