



Kokos-Hähnchencurry mit Gemüse

dazu duftiger Basmatireis



20-30min



3-4 Personen

Ein fix zubereitetes Hähnchencurry ist immer wieder das perfekte Abendessen und wird so schnell nicht langweilig, weil man es wunderbar variieren kann. Heute begleiten grüne Paprika und frische Champignons das zarte Huhn in cremiger Kokosmilchsauce, die mit Limette, Fischsauce und Koriander fein abgeschmeckt wird.

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Champignons
- 1 grüne Paprika
- 300g Basmatireis
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 500ml Kokosmilch
- 2 Päckchen Fischsauce ⁴
- 10g frischer Koriander

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

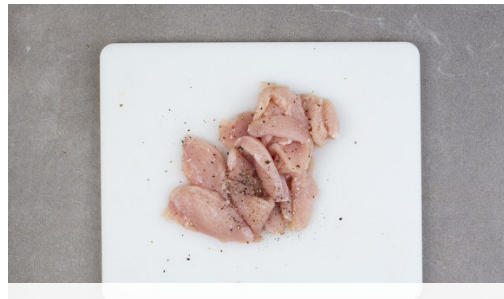
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Allergene
Fisch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 752kcal, Fett 32.5g,
Kohlenhydrate 66.2g, Eiweiß 44.2g



Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



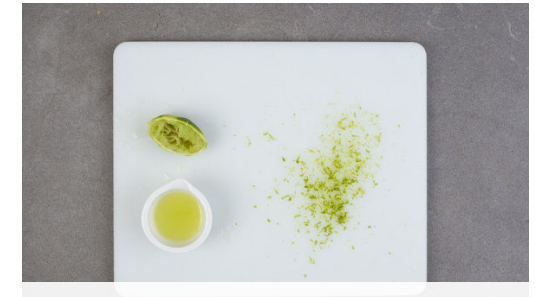
Die **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.



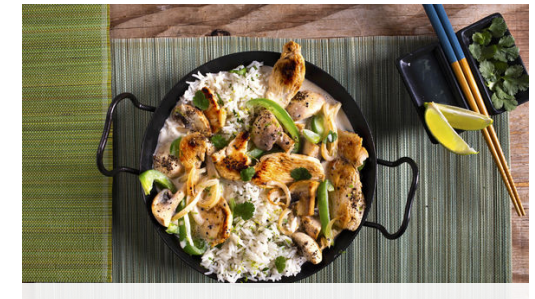
In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** bei niedrigster Hitze abgedeckt 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



Das **Fleisch** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Pilze** und die **Paprika** hinzugeben und ca. 2Min. mitbraten. Mit der **Kokosmilch** ablöschen und alles weitere 3-4Min. bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar, aber noch bissfest ist.



Ca. **1-2TL Limettenschale** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



Das **Curry** nach Geschmack mit der **Fischsauce**, dem **Limettensaft**, dem **Limettenabrieb** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Das **Curry** mit dem **Reis** anrichten und mit **Koriander** garniert servieren.