



Krosse Hähnchenkeulen

mit Satay-Gemüse und Basmatireis



30-40min



3-4 Personen

Die Hähnchendrumsticks werden im Ofen gebacken, bis das Fleisch außen kross und innen saftig ist. Dazu gibt es eine lecker-nussige Sataysauce mit Karotte und Lauch sowie lockeren Basmatireis. Ein Gericht für die ganze Familie!

Was du von uns bekommst

- 8 Hähnchendrumsticks
- 1 Stange Lauch
- 2 Karotten
- 10g Koriander
- 300g Bio-Basmatireis
- 2 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 50ml Tamari-Sojasauce³
- 400ml Kokosmilch
- 2 Pck. Erdnussbutter²

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- großer Topf
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (2), Sojabohnen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 975kcal, Fett 56.1g,
Kohlenhydrate 67.7g, Eiweiß 45.5g



1. Drumsticks würzen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Drumsticks** trocken tupfen mit 2EL Pflanzenöl, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer rundum einreiben.



2. Drumsticks backen

Die **Drumsticks** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 25Min. im Ofen garen. Die Grillfunktion zuschalten und die **Drumsticks** noch 5-7Min. knusprig grillen. **Tipp:** Wer keinen Ofengrill hat, erhöht die Temperatur des Ofens auf 250°C (230°C Umluft).



3. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Lauch** der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, der Länge nach halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



4. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



5. Gemüse garen

Den **Lauch** und die **Karotten** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl, 1TL Mehl und 1 kräftigen Prise Salz 4-5Min. bei mittlerer Hitze anbraten, bis das **Gemüse** weich wird. Das **Gemüse** aus dem Topf nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



6. Sauce zubereiten

Die **Knoblauch-Ingwer-Paste** im Topf ca. 1Min. erwärmen. Die **Sojasauce**, die **Kokosmilch** und die **Erdnussbutter** unterrühren und erhitzen, bis sich die **Erdnussbutter** auflöst. Das **Gemüse** in der **Sauce** 3-5Min. erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Drumsticks** auf dem **Reis** und dem **Satay-Gemüse** anrichten und mit dem **Koriander** garniert servieren.