



Scharfer Kimchi-Eintopf mit Bio-Hähnchen

serviert mit Sushireis



ca. 40min



3-4 Personen

Du möchtest deinen Abend mit einem kulinarischen Highlight krönen? Wie wäre es mit unserem würzigen Gemüse-Kimchi-Eintopf mit zarten Bio-Hähnchenwürfeln? Knackige Karotten und Zucchini treffen auf pikantes Kimchi, verfeinert mit koreanischer Chilipaste, Sojasauce und Sesamöl und garniert mit Lauchzwiebelringen. Dazu gibt es eine großzügige Portion Sushireis. Ein Eintopf, der mal wieder richtig verwöhnt!

Was du von uns bekommst

- 3 Karotten
- 300g Sushireis
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Kimchi
- 25g koreanische Chilipaste^{1,3}
- 50ml Tamari-Sojasauce³
- 2 Pck. Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Pck. geröstetes Sesamöl²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Die Chilipaste kann ganz schön scharf sein. Wenn Kinder mitessen, empfehlen wir, bei Schritt 2 etwas weniger zu verwenden und evtl. noch etwas nachzuwürzen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 722kcal, Fett 28.9g, Kohlenhydrate 75.6g, Eiweiß 35.3g



1. Karotten braten

Die **Karotten** ggf. schälen und schräg in ca. 2cm breite Stücke schneiden, dann in einem großen Topf mit 4EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. anbraten. In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen.



4. Eintopf köcheln

Das **Gemüse** mit der **Sojasauce** und 900ml Wasser ablöschen, einmal aufkochen lassen und anschließend auf niedrigster Stufe abgedeckt ca. 10Min. sanft köcheln lassen, bis die **Karotten** weich sind.



2. Zutaten zugeben

Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 2cm breite Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zucchini**, den **Knoblauch**, das **Kimchi** und die **½ der Chilipaste** in den Topf geben und ca. 5Min. mitbraten, bis die **Chilipaste** leicht am Topfboden ansetzt.



5. Fleisch garen

Das **Fleisch** trocken tupfen. Nach ca. 10Min. Kochzeit in den Topf geben und in 3-5Min. durchgaren.



3. Reis kochen

Inzwischen 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.



6. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Eintopf** vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das **Sesamöl** einrühren. Den **Eintopf** mit dem **Reis** anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.