



Ketjap-Hähnchen indonesische Art

mit Kokosreis und eingelegten Gurken



ca. 25min



2 Portionen

Wie schmeckt Hähnchen eigentlich noch besser? Natürlich mit der richtigen Würze. Hierfür sorgt heute Ketjap Manis: die süßliche Sojasauce, die nach einer traditionellen indonesischen Rezeptur hergestellt wird. Die knackigen Gurken werden diesmal vorher eingelegt. Beides servierst du schick auf lockerem Jasminreis, in dem sich geröstete Kokosraspel verstecken. Na dann, guten Hunger!

Was du von uns bekommst

- 25g Kokosraspel
- 150g Jasminreis
- 1 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 250g Hähnchenstreifen asiatische Art ^{1,2}
- 1 große Gurke
- 50ml Ketjap Manis ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sieb
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 689kcal, Fett 27.1g, Kohlenhydrate 82.0g, Eiweiß 26.9g



1. Kokosraspel rösten

Die **Kokosraspel** in einem kleinen Topf ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. 300ml Wasser zugeben und zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt.



2. Reis kochen

Sobald das Wasser kocht, den **Reis** mit der **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz 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.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-6Min. braten, bis es gar ist.



4. Gurke einlegen

Je 1 kräftige Prise Salz und Zucker in 1EL Essig auflösen. Die **Gurke** in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Essig vermengen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **½ des Ketjap Manis** oder mehr nach Geschmack zum **Fleisch** geben und die **Sauce** 1-2Min. eindicken lassen. Die **Gurken** ggf. abtropfen lassen. Die **Gurken** und das **Fleisch** auf dem **Kokosreis** anrichten und mit der **Sauce** beträufelt servieren.



6. Tanze Sambal mit mir!

Wir würzen ja schon wie die Weltmeister, aber auf der Scoville-Skala bewegen wir uns heute doch sehr deutlich im unteren Bereich. Wer also etwas an der Schärfeschraube drehen will, wähle dafür – zum indonesischen Thema passend – das bewährte Feuerwunder Sambal Oelek. Andere scharfe Saucen sind jedoch ausdrücklich ebenfalls willkommen.