



Fruchtiges Hähnchencurry

mit Brokkoli und Basmati-Sesam-Reis



30-40min



3-4 Personen

Ein leckeres Hähnchencurry hat noch den mäkeligsten Esser besänftigt. Warum? Na, probier es aus! Unser Koch Matthias hat hier eine feine, cremige Sauce mit zartem Hähnchenfleisch, fruchtigem Apfel und einem Hauch Ingwer ausgetüftelt, die ganz wunderbar zum knackigen Brokkoli und dem aromatischen, mit schwarzem Sesam verfeinerten Basmatireis passt. Einfach köstlich!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Apfel
- 1 Brokkoli
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 300g Basmatireis
- 2 Päckchen Madras-Currypulver¹⁰
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche⁷
- 1 Päckchen schwarzer Sesam¹¹

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter⁷
- Pflanzenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 mittelgroße Töpfe
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 724kcal, Fett 27.6g, Kohlenhydrate 80.0g, Eiweiß 39.5g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Ingwer** schälen und ebenfalls fein würfeln. Den **Apfel** schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Den **Brokkoli** in ca. 3cm große Röschen schneiden.



4. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Reis** in das kochende Wasser geben und bei niedrigster Hitze abgedeckt 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in 2-3cm große Würfel schneiden und in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Das **Fleisch** mit Salz und Pfeffer würzen, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. In einem weiteren mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen.



5. Brokkoli garen

In einem weiteren mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Die **Brokkoliröschen** in das kochende Wasser geben und in ca. 3Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Crème fraîche** unter die **Sauce** rühren und die **Sauce** mit einem Stabmixer cremig pürieren.



3. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, den **Ingwer** und die **Apfelstücke** in dem Fleischtopf mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Das **Currypulver** unterrühren und anschließend mit 500-600ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** dazugeben und die **Sauce** ca. 5Min. sanft köcheln lassen.



6. Sauce abschmecken

Das **Fleisch** in die **Sauce** geben und 3-4Min. aufwärmen, bis es gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Hähnchencurry** mit dem **Reis** und dem **Brokkoli** anrichten und mit dem **schwarzen Sesam** garniert servieren.