



Indonesisches Brathähnchen mit Jasminreis

mit Gurken-Basilikum-Salat und Sambal Badjak



ca. 25min



2 Portionen

Saftig gebratene Hähnchenoberkeulen treffen auf duftenden Jasminreis, begleitet von einem frischen Gurken-Basilikum-Salat und pikantem Sambal Badjak als Dip. Die Kombination aus milden, aromatischen und pikanten Noten macht dieses indonesisch inspirierte Gericht besonders vielseitig - exotisch, abgerundet und ideal für alle, die neue Aromen entdecken möchten. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 150g Jasminreis
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitronengrasstange
- 10g Thai-Basilikum
- 2 Hähnchenoberkeulen
- 200ml Kokosmilch
- 1 Pck. Madras-Currypulver¹
- 1 Gurke
- 30g Sambal Badjak

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Senf (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** 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.



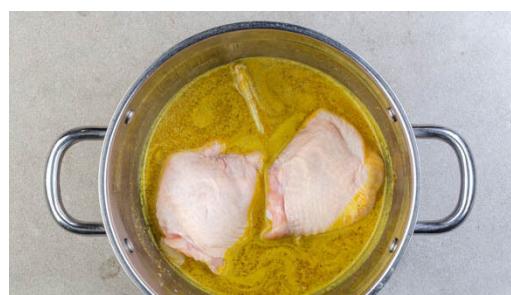
2. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und mit der Seite eines Messers zerdrücken. Das **Zitronengras** längs halbieren, aber nicht ganz durchschneiden, und ebenfalls mit der Seite eines Messers zerdrücken. Die **Basilikumblätter** abzupfen und die **Stängel** aufbewahren.



3. Zitronengras braten

In einem mittelgroßen Topf $\frac{1}{2}$ TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen, dann den **Knoblauch** und das **Zitronengras** in 1-2Min. duftend anbraten.



4. Fleisch kochen

Das **Fleisch** trocken tupfen. Die **Kokosmilch**, das **Currypulver**, die **Basilikumstängel** und $\frac{1}{2}$ TL Salz in den Topf geben. Dann das **Fleisch** zugeben und abgedeckt leicht zum Kochen bringen und ca. 15Min. köcheln lassen.



5. Salat zubereiten

Inzwischen die **Gurke** längs halbieren und schräg in Scheiben schneiden. In einer Schüssel 1EL Olivenöl mit $\frac{1}{2}$ EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer **Vinaigrette** verrühren, dann die **Gurken** und das **Basilikum** mit der **Vinaigrette** vermengen. Das **Fleisch** aus dem Topf nehmen.



6. Fleisch braten

In einer kleinen Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Das **Fleisch** vorsichtig mit der Hautseite nach unten in die Pfanne geben, sofort abdecken und 3-4Min. braten. Dann das **Fleisch** wenden und abgedeckt 2-3Min. weiterbraten. Das **Fleisch samt Sauce** mit dem **Salat** und dem **Reis** anrichten und mit dem **Sambal Badjak** als Dip servieren.