



Indonesisches Brathähnchen mit Jasminreis

mit Gurken-Basilikum-Salat und Sambal Badjak



ca. 25min



4 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

- 300g Jasminreis
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zitronengrasstangen
- 20g Thai-Basilikum
- 4 Hähnchenoberkeulen
- 400ml Kokosmilch
- 2 Pck. Madras-Currypulver¹
- 2 Gurken
- 60g Sambal Badjak

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- großer Topf mit Deckel
- mittelgroße 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 mittelgroßen Topf 600ml 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 großen Topf 1TL 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 1TL 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 **Gurken** längs halbieren und schräg in Scheiben schneiden. In einer Schüssel 2EL Olivenöl mit 1EL Essig und je 1 kräftigen 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 mittelgroßen Pfanne 2EL 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** mit dem **Salat** und dem **Reis** anrichten und mit dem **Sambal Badjak** als Dip servieren.