



## RS Indische Hähnchenpfanne mit Birne

mit Zucchini und Jasminreis



ca. 25min



4 Portionen

Treffen sich ein Huhn und eine Birne. Fragt das Huhn: „Wohin des Weges?“ Sagt die Birne: „Zu Cchini!“ ... Nein? Na gut, das mit den Witzen überlassen wir lieber anderen, die mehr davon verstehen. Wir bleiben bei unseren Rezepten, denn das können wir! Unser Koch Matthias präsentiert heute ein fruchtig-leckeres Curry mit feiner Madras-Curry-Note, dazu gibt's duftigen Jasminreis. Dann ist auch der Witzversuch schnell vergessen.

## Was du von uns bekommst

- 300g Jasminreis
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zucchini
- 2 Birnen
- 6 Hähnchenschenkelfilets
- 2 Pck. Madras-Currypulver<sup>3</sup>
- 400ml Kochsahne<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2TL Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

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

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

### Kochtipp

Wir verwenden hier saftiges Hähnchenschenkelfleisch. Es ist dunkler und etwas fettricher als Brustfilet - das Fett schmilzt beim Garen und sorgt für zarten, aromatischen Geschmack.

### Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 708kcal, Fett 28.6g, Kohlenhydrate 74.9g, Eiweiß 39.5g



### 1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser 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

### 2. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.

3

### 3. Gemüse & Obst schneiden

Die **Zucchini** längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die **Birnen** vierteln, entkernen und längs in dünne Scheiben schneiden.

4

### 4. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 2cm große Stücke schneiden und in einem großen Topf mit 2TL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten.

5

### 5. Zutaten braten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Zucchini** zum **Fleisch** in den Topf geben und ca. 2Min. mitbraten. **¾ des Currypulvers** und 2TL Mehl unterrühren, die **Kochsahne** und 250ml warmes Wasser angießen und alles ca. 3Min. köcheln lassen.

6

### 6. Fertigstellen & servieren

Die **Hähnchenpfanne** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Birne** zugeben und ca. 1Min. mitköcheln. Die **Hähnchenpfanne** mit dem **Reis** anrichten und servieren.