



Bio-Sesamhähnchen mit Weißkohl

auf duftendem Jasminreis



30-40min



4 Portionen

Wir schwärmen von knusprigem Bio-Hähnchen, darum stecken wir auch ganz viel Liebe in die Panade: Mit Panko-Krumen, Sesam und einer kleinen Prise Currypulver schmeckt sie nämlich noch besser! Damit das Gemüse in Form von Weißkohl, Karöttchen und Zwiebeln nicht zu kurz kommt, wird es in einer bereits fertigen Ingwer-Würzsauce schön bissfest gegart. Somit sind alle Beteiligten auf dem Teller zufrieden – und du bist es auch!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 200ml Ingwer-Würzsauce ^{1,3,4,5}
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 2 Pck. Madras-Currypulver ²
- 300g Jasminreis
- 400g geschnittener Weißkohl
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 2 Pck. Sesam ³
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Schneebesen
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Senf (2), Sesamsamen (3), Sojabohnen (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 832kcal, Fett 29.1g, Kohlenhydrate 100.3g, Eiweiß 38.4g



1. Gemüse schneiden

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



4. Gemüse garen

Wenn die **Sauce** 5–6Min. gekocht hat, die **Karotten** und den **Weißkohl** zugeben und ca. 6Min. abgedeckt in der **Sauce** garen. Das **Gemüse** sollte noch etwas Biss haben. Die **Sauce** mit 2EL hellem Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Sauce ansetzen

In einem mittelgroßen Topf 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Knoblauch** und 1EL Mehl unterrühren und 30Sek.–1Min. anschwitzen. Dann die **Würzsauce**, 400ml Wasser, das **Brühwürz** und die **½ des Currypulvers** einrühren und die **Sauce** 5–6Min. auf niedriger Hitze sanft köcheln lassen.



5. Fleisch vorbereiten

Auf einem tiefen Teller 4EL Mehl mit dem **übrigen Currypulver**, ½TL Salz, 1 kräftigen Prise Pfeffer sowie 150ml Wasser zu einem glatten **Teig** verrühren. Auf einem zweiten Teller das **Panko-Paniermehl** mit dem **Sesam** vermengen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 2cm breite Streifen schneiden, anschließend zum Panieren durch den **Teig** ziehen und im **Panko-Mix** wenden.



3. Reis kochen

Währenddessen in einem zweiten 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.



6. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 4EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–4Min. goldbraun anbraten. Den **Reis** und das **Gemüse samt Sauce** auf Teller oder tiefe Schalen verteilen. Das **Fleisch** darauf anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.