



Indonesisches Hähnchen auf Bratreis

mit frischem Gurkensalat



ca. 40min



4 Portionen

Indonesisch gewürztes Hähnchen ist schon was Feines – so aromatisch, und dabei mit leichtem Schärfekick. Serviert mit fein-säuerlichem Gurkensalat und gebratenem Reis mit Karotten und Ketjap Manis – leicht knusprig, lecker würzig und schön schick – ergibt sich ein Abendessen der Extraklasse! Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 300g Jasminreis
- 2 Gurken
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 2 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 100ml Ketjap Manis¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipps

Wenn du Zeit hast, koch den Reis im Voraus und lass ihn vor dem Braten abkühlen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 685kcal, Fett 20.1g, Kohlenhydrate 83.6g, Eiweiß 38.8g



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

Die **Gurken** längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. 1EL Zucker und $\frac{1}{2}$ TL Salz in 4EL hellem Essig auflösen und mit den **Gurkenscheiben** vermengen. Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und rundum mit 2EL Pflanzenöl und der **1/2 der Gewürzmischung** einreiben.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2-4Min. braten, bis es gar ist. Abgedeckt beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet. Währenddessen die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Karotten braten

Den fertigen **Reis** mit einer Gabel auflockern. Die **Karotten** in der Fleischpfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Die Hitze erhöhen und den **Reis** und den **Knoblauch** unterheben, dabei den **Reis** weiter auflockern.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Reis** mit einem Pfannenwender flach drücken und 1-2Min. rösten, dann erneut auflockern. Den Vorgang ca. 10Min. wiederholen, bis der **Reis** knusprig wird. Das **Ketjap Manis**, die **restliche Gewürzmischung**, je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer und 1 Prise Zucker unterrühren. Das **Fleisch** auf dem **Bratreis** anrichten und mit dem **Gurkensalat** servieren.



6. Wasser marsch?

Der Bratreis wird dadurch knusprig, dass er in der Pfanne leicht austrocknet. Du kannst den Vorgang beschleunigen, indem du den Reis am Vortag (oder ein paar Stunden vor dem Abendessen) kochst, auflockerst und ihn dann auf einem Suppenteller oder Backblech verteilst. So verliert er beim Abkühlen bereits Wasser, bevor er zum krönenden Abschluss in der Pfanne landet.