



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



3. Zitronengras anbraten

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 und verrühren. Das **Fleisch** zugeben und abgedeckt aufkochen lassen, dann ca. 15Min. sanft 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 verrühren und die **Gurken** und das **Basilikum** untermengen. Das **Fleisch** aus dem Topf nehmen. Das **Zitronengras** und den **Knoblauch** ebenfalls aus dem Topf nehmen und entfernen.



6. Fleisch braten

In einer mittelgroßen Pfanne 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Das **Fleisch** mit der Haut nach unten in die Pfanne geben, sofort abdecken und 3-4Min. braten. **Achtung**, das **Fleisch** spritzt beim Hineinlegen. Dann wenden und abgedeckt 2-3Min. weiterbraten. Das **Fleisch** **samt Sauce** mit dem **Salat** und dem **Reis** anrichten und mit dem **Sambal Badjak** servieren.