



## Indonesisches Brathähnchen mit Jasminreis

mit Gurken-Basilikum-Salat und Sambal Badjak



ca. 25min



2 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

- 150g Jasminreis
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitronengrasstange
- 10g Thai-Basilikum
- 2 Hähnchenoberkeulen
- 200ml Kokosmilch
- 1 Pck. Madras-Currypulver<sup>1</sup>
- 1 Gurke
- 30g Sambal Badjak

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleine 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 kleinen Topf 300ml 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.



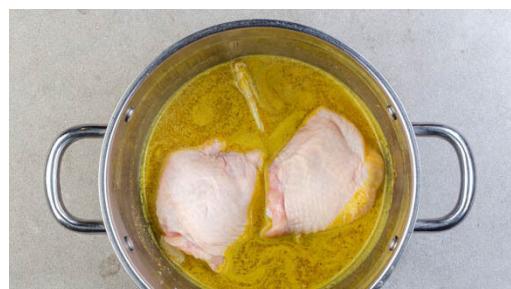
**2. Zutaten vorbereiten**

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 mittelgroßen Topf  $\frac{1}{2}$ TL 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  $\frac{1}{2}$ TL 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 **Gurke** längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel 1EL Olivenöl mit  $\frac{1}{2}$ EL Essig und je 1 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 kleinen Pfanne 1EL 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.