



Indische Hähnchenpfanne mit Birne

mit Zucchini und Jasminreis



ca. 25min



3 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
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zucchini
- 1 Birne
- 6 Hähnchenschenkelfilets
- 2 Pck. Madras-Currypulver³
- 400ml Kochsahne²

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

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

Kochtipps

Wir verwenden hier saftiges Hähnchenschenkelfleisch. Es ist dunkler und etwas fettreicher 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 908kcal, Fett 50.0g, Kohlenhydrate 73.8g, Eiweiß 43.5g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 450ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. **225g 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.



4. Fleisch anbraten

5 Hähnchenschenkelfilets 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. **Tipp:** Das übrige **Hähnchenschenkelfilet** ebenfalls mitbraten und z. B. für einen Salat aufbewahren.



2. Zwiebeln schneiden

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



3. Gemüse & Obst schneiden

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



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, **300ml Kochsahne** und 200ml warmes Wasser angießen und alles ca. 3Min. köcheln lassen.



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.