



Hoisin-Hähnchen auf Jasminreis

mit Auberginen, Karotten und Lauchzwiebeln



ca. 30min



4 Portionen

Die chinesische Küche ist ein echter Alleskönner. Deswegen haben wir uns heute von ihr inspirieren lassen und ein Rezept entwickelt, bei dem auch Kinderaugen strahlen: Saftige Hähnchenwürfel baden mit Auberginen und Karotten in würziger Hoisinsauce. Lauchzwiebeln sorgen für ein bisschen Frische, und duftender Jasminreis rundet die köstliche Kombination elegant ab. Na dann, guten Hunger!

- 300g Jasminreis
- 2 Auberginen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 100ml Hoisinsauce^{1,2,3}

- Salz
- Pflanzenöl

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

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 774kcal, Fett 34.9g,
Kohlenhydrate 86.7g, Eiweiß 26.4g



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.



Die **Auberginen** in ca. 1cm große Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit 4EL Pflanzenöl und 200ml Wasser bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. unter gelegentlichem Rühren kochen, bis sie weich sind.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** getrennt in feine Ringe schneiden. Die **Auberginen** aus der Pfanne nehmen, die Pfanne wird direkt weiterverwendet.



Das **Fleisch** in derselben Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 2-3Min. leicht bräunlich anbraten. Die **Karotten** hinzugeben und unter ständigem Rühren 3-4Min. braten, bis sie weich werden. Die **weißen Lauchzwiebelringe**, die **Auberginen** und den **Knoblauch** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten, bis die **Lauchzwiebeln** leicht weich werden.



Die **Hoisinsauce** und 100ml Wasser einrühren und zum Kochen bringen, dann ca. 1Min. köcheln und eindicken lassen. Für eine sämigere Sauce ca. 1Min. weiterkochen, ansonsten vom Herd nehmen. Die **Hoisinpflanze** auf dem **Reis** anrichten und mit den **grünen Lauchzwiebelringen** garniert servieren.



Dieses Rezept lässt sich prima für den nächsten Tag vorbereiten. Dazu kochst du am Vorabend die Schritte 1 bis 4, und wenn am nächsten Tag der Hunger kommt, machst du einfach gebratenen Reis daraus: Du brätst den gekochten Reis mit etwas Öl in einer großen Pfanne an, gibst das Fleisch und das Gemüse hinzu, und wenn alles schön heiß ist, kommt die Hoisinsauce dazu. Auftischen, genießen, fertig!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**