



Ketjap-Hähnchen indonesische Art

mit Kokosreis und eingelegten Gurken



ca. 30min



4 Portionen

Wie schmeckt Hähnchen eigentlich noch besser? Natürlich mit der richtigen Würze. Hierfür sorgt heute Ketjap Manis: die süßliche Sojasauce, die nach einer traditionellen indonesischen Rezeptur hergestellt wird. Die knackigen Gurken werden diesmal vorher eingelegt. Beides servierst du schick auf lockerem Jasminreis, in dem sich geröstete Kokosraspel verstecken. Na dann, guten Hunger!

Was du von uns bekommst

- 50g Kokosraspel
- 300g Jasminreis
- 2 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Gurken
- 50ml Ketjap Manis ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 607kcal, Fett 19.0g, Kohlenhydrate 68.6g, Eiweiß 38.8g



1. Kokosraspel rösten

Die **Kokosraspel** in einem mittelgroßen Topf ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. 600ml Wasser zugeben und zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt.



4. Gurke einlegen

Je ½TL Salz und Zucker in 2EL Essig auflösen. Die **Gurken** in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Essig vermengen.



2. Reis kochen

Sobald das Wasser kocht, den **Reis** mit der **Gewürzmischung** und ½TL Salz 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.



5. Fertigstellen & servieren

Das **Ketjap Manis** zum **Fleisch** geben und die **Sauce** 1-2Min. eindicken lassen. Die **Gurken** ggf. abtropfen lassen. Die **Gurken** und das **Fleisch** auf dem **Kokosreis** anrichten und mit der **Sauce** beträufelt servieren.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-6Min. rundum braten, bis es goldbraun ist.



6. Tanze Sambal mit mir!

Wir würzen ja schon wie die Weltmeister, aber auf der Scoville-Skala bewegen wir uns heute doch sehr deutlich im unteren Bereich. Wer also etwas an der Schärfeschraube drehen will, wähle dafür - zum indonesischen Thema passend - das bewährte Feuerwunder Sambal Oelek. Andere scharfe Saucen sind jedoch ausdrücklich ebenfalls willkommen.