



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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 706kcal, Fett 26.9g, Kohlenhydrate 76.5g, Eiweiß 38.8g



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.



4. Zutaten braten

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.



2. Auberginen braten

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.



5. Fertigstellen & servieren

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



3. Gemüse vorbereiten

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.



6. Bratreis für morgen

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!