



## Veganes „Butter Chicken“

mit Reis und eingelegtem Gemüse



ca. 25min



3-4 Personen

Der indische Klassiker „Butter Chicken“ wurde im Delhi der Fünfzigerjahre zufällig erfunden, als man übrig gebliebenes Huhn mit einer reichhaltigen Tomatensauce mischte. Bei der Zubereitung dieser fleischlosen Variante überlassen wir allerdings wenig dem Zufall: Veganes Hühnergescnetzeltes in südlings-cremiger Korma-Kokos-Sauce mit fluffigem Reis und buntem Gemüse sind einfach zu gut, um noch weiter damit zu experimentieren!



- 400g Jasminreis
- 2 Karotten
- 2 Bund Radieschen
- 10g frischer Koriander
- 1 rote Peperoni
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 500ml Kokosmilch
- 2 Packungen vegane Hähnchenschnitzel <sup>6</sup>

- 80g vegane Margarine
- 100ml heller Essig
- Pflanzenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Energie 974kcal, Fett 49.7g,  
Kohlenhydrate 100.2g, Eiweiß 26.3g



In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **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.



In einer mittelgroßen Pfanne 80g vegane Margarine bei mittlerer Hitze schmelzen. Die **Currypaste** im heißen Fett 30Sek.-1Min. unter Rühren anbraten, dann mit der **Kokosmilch** ablöschen und die **Sauce** bei mittlerer bis niedriger Hitze 4-6Min. sanft einköcheln lassen.



Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Radieschen** je nach Größe vierteln oder achteln. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden, für weniger Schärfe ggf. entkernen.



Das **Veggie-Fleisch** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten. Das **Veggie-Fleisch** möglichst wenig bewegen, damit es schön knusprig wird. Nach dem Braten in die **Sauce** geben.



In einem kleinen Topf 100ml Wasser mit 100ml (hellem) Essig, 5EL Zucker, 1/2-1TL Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren und zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, sobald sich der Zucker aufgelöst hat, und die **Karotten**, die **Radieschen**, die **1/2 des Korianders** und die **1/2 der Peperoni oder nach Geschmack mehr** untermengen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



Das eingelegte **Gemüse** ggf. abgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das „Butter Chicken“ mit dem **Reis** und dem **Gemüse** anrichten, mit dem **restlichen Koriander** garnieren und servieren.